

WEINGUT FROMM Chardonnay Malans AOC Graubünden



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Fromm
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.20% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ausgebaut wurde dieser wunderbare Chardonnay, für 12 Monate in französischen 300Lt. Fässern. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Weinbergs Pfirsich, saftiger Melone und etwas (grüner) Banane, dazu floral-mineralische Noten von weissen Blüten und Feuerstein, umrahmt von feinen Röst Tönen. Am Gaumen schöner Schmelz zeigend, mit toller Balance von animierender Frische, saftiger Frucht und feiner, dezent salzig-mineralischer Würze. NUR 1800 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Zum Apéro (mit kleinen Snacks) genauso wie zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Gemüse im Tempura Teig mit würzigem Sauerrahm Dip, geräucherter Forelle oder Garnelen Spiess auf Zitronen Risotto, aber auch zu Fisch und Geflügel.

Produzent

Seit fünf Generationen schlägt das Herz der Familie Fromm für den Weinbau. Schon Georg Fromm Senior erkannte das Potenzial der Malanser Lagen. 1969 übernahm sein Enkel (auch Georg) mit nur 16 Jahren den Familienbetrieb – jung, mutig und visionär. Nach 25 Jahren Pionierarbeit in Malans zog es ihn nach Neuseeland, wo er 1992 als „Zweit-Betrieb“ die renommierte Fromm Winery-La Strada gründete – ein Abenteuer, das ihn über zwei Jahrzehnte prägte. Nach dem Verkauf widmete sich Georg mit neuem Elan und erweitertem Horizont, wieder vollumfänglich dem Weingut in Malans. 2015 stieg Sohn Marco ein und führt heute das Weingut mit Fokus auf Herkunft, Präzision und Eleganz. Zusammen mit Kellermeister Cédric Werner entstehen finessenreiche, klare Weine mit Tiefgang – insbesondere die Einzellagen-Pinots, die bei Liebhabern begehrt und immer schnell vergriffen sind. Georg bleibt als weinverliebter Tüftler und Mentor dem Betrieb erhalten – neugierig wie eh und je voller Neugier und Tatendrang.

