



Martel.  
Wein genießen.

# Fläscher Pinot Noir Reserve 2023

Graubünden AOC  
Christian Hermann



Pinot Noir



2023



Bündner Herrschaft



Fläsch



Geflügel, Wild



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



13.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Christian Hermann

## Zum Wein

Christian Hermanns Pinot Noir Reserve wird 10 Monate im Barrique ausgebaut. Ein für Hermann typischer strukturierter Wein mit Tiefe. Hervorragend als Essensbegleiter und wie stets bei Christian Hermann: sehr langlebig.



## Aus diesem Grund

### **Martel-Einordnung**

Christian Hermann steht für eigenständige, strukturierte Weine mit grossem Reifepotenzial. Der kleine Betrieb verbindet biologischen Weinbau mit burgundisch geprägtem Ausbau. Qualität steht an erster Stelle.

### **Einzigartig**

Markenzeichen ist der Pinot Noir H, teilweise ausgebaut in 114-Liter-Barriques. Die Weine sind überdurchschnittlich lagerfähig und zeigen Rasse und Charakter. Der Betrieb arbeitet seit Jahren herbizidfrei, fördert Biodiversität und verzichtet konsequent auf Schönungen.

### **Überblick**

1990 gegründet, bewirtschaftet Christian Hermann heute rund 4,3 ha eigenes Rebland in Fläsch. Pinot Noir, Chardonnay, Riesling und Completer bilden das Sortiment. Der Ausbau erfolgt im Holz mit moderatem Toasting.

### **Emotionen**

Wir schätzen die Eigenständigkeit und Konsequenz dieses Betriebs sehr. Die Weine sind firm und charaktervoll. Fun-Fact und unvergessen: Wir waren dabei, als Christian Hermann seiner Silvia während der grossen Degustation zum 33-jährigen Winzerjubiläum einen Heiratsantrag machte.

«Eigenständige Bündner Weine  
mit ausserordentlichem  
Reifepotenzial.»

— Martel über Christian Hermann

# Impressionen

