



Martel.
Wein genießen.

Fläscher Pinot Noir Reserve 2022

Graubünden AOC
Christian Hermann



Pinot Noir



2022



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-Barrisques. 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

