



Pinot Muté 2017

CHF 29.80 | 10 cl = CHF 7.95

Der «Portwein» aus dem Bündnerland. Der ideale Wein zu Weihnachten und zur kälteren Hälfte des Jahres. Im Glas dichtes Rubinrot, in der Nase Duft nach Weihnachtsbäckerei (Zimt, Dörrobirnen) und nach altem Cognac. Am Gaumen weich und rund, portig mit angenehmer Fruchtsüsse und langem Abgang.

Produzent	Domaine Donatsch
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	16.0000 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2037
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	293177
Passt zu	Charcuterie, Käse, Desserts



Vinifikation

Beim Pinot Muté wird die Gärung mit Zusetzen von Weinbrand unterbrochen, um die Süsse zu erhalten. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Barriques.

Terroir

Die hervorragenden Böden und das warme Klima in Malans bringen die besten Voraussetzungen, um grosse Weine zu machen. Das Weingut Donatsch bewirtschaftet 6 Hektaren Reben, welche auf verschiedene Parzellen unterteilt sind. Die Pflege der Reben erfolgt möglichst naturnah. So werden die Böden schon seit Generationen begrünt, rein biologisch gedüngt. Die Weingärten sollen auch für kommende Generationen gesund bleiben.

Geschichte





Das Motto von Martin Donatsch: «Den Trends immer einen Schritt voraus, sind wir der Kultur und der Tradition stets treu geblieben.» Seit mehr als 100 Jahren befindet sich das Weingut in der Hand der Familie Donatsch: Hier wurden die ersten Chardonnay-Trauben in der Bündner Herrschaft gelesen und die ersten Weissburgunder-Stöcke gezüchtet. Hier wurde der erste Cabernet Sauvignon verkostet, der erste Malanser Crémant nach der Champagner-Methode hergestellt und auch die ersten Barriques in Graubünden verwendet. Mehrfach gewann Martin Donatsch den Prix «Champion du Monde des Producteurs de Pinot Noir».

