



# 2024 Hermann Completer Grand Maître

**Weingut Roman Hermann Fläsch**

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Herkunft</b>	Graubünden, Hermann Roman
<b>Produzent</b>	Hermann Roman
<b>Ausbau</b>	100% Barrique, 50% Neuholz
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13 %
<b>Traubensorten</b>	Completer
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	79909724

## **Bemerkungen**

Diese älteste Reboorte aus Graubünden wurde vermutlich von den Römern in unsere Gegend gebracht. Der Completer wurde von den Klöstern gepflegt und gefördert und diente als Messwein. Sein Name stammt vom letzten Tagesgebet ab, dem Completorium.

## **Passt zu**

Diese Rarität passt zu mediterranen Speisen, Tapas, Hart- und Weisschimmelkäse, kräftigen Fischgerichten.

## **Degustationsnotizen**

In der Nase Röstaromen, reife Äpfel, Quitte, Banane, Dörraprikosen, Vanille. Präsenze Säure, kraftvoller Körper, Quittenaromatik im Gaumen, lang anhaltender Abgang.