



# 2023 Hermann Pinot Noir Grand Maître

Weingut Roman Hermann Fläsch

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Graubünden, Hermann Roman
<b>Produzent</b>	Hermann Roman
<b>Ausbau</b>	100% Barrique, 50% Neuholz
<b>Ausschanktemperatur</b>	15 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	6 - 8 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir / Pinot Nero
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	79902723

## Bemerkungen

Die 1975 gepflanzten Pinot Noir Reben sind schwach im Wuchs und bringen altersbedingt sehr kleine Erträge hervor. Diese sehr aromatischen Trauben werden im Holzbottich vergoren, dabei werden auch 20% Ganztrauben mitvergoren. Durch das belassen der Traubenstiele führt das Tannin zu mehr Eleganz und Frische und trägt wesentlich zum Alterungspotential bei. Die Lagerung erfolgt zu 50% im neuen französischen Barrique, dabei wird die Hefe immer wieder aufgerührt. Während dieser Zeit erfolgt der biologische Säureabbau. Da der Wein nicht filtriert wird, kann ein Depot in der Flasche auftreten. Eine zweijährige Flaschenreife wird dringend empfohlen, dann greifen Tannin, Säure und die dunkle Würze sehr angenehm ineinander.