



2023 Hermann Pinot Noir Le Petit

Weingut Roman Hermann Fläsch

Typ	Rot
Herkunft	Graubünden, Hermann Roman
Produzent	Hermann Roman
Ausbau	12 Monate im Barrique, 20% Neuholz, 80% Barrique, 20% Stahltank
Ausschanktemperatur	15 - 18 °C
Trinkreife	6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	79901723

Bemerkungen

Aus verschiedenen Lagen von Fläsch und Maienfeld. Dabei werden mehrere Klone miteinander vergoren. Es werden hauptsächlich die alten Schweizer Klone sowie die Burgunderklone vereint. Beim Le Petit wird viel Wert auf eine volle Struktur mit tänzerischen Pinot Attributen gelegt. Der Pinot Noir Le Petit wird zuerst im Stahltank mit 10 % Ganztrauben vergoren. Die Lagerdauer von 7 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques hebt die Frucht hervor und die feinen Tannine geben diesem Pinot den nötigen Gripps. Er verströmt wunderbare Waldbeerenaromen, die sich mit einem Heidelbeer-Himbeeren Duft verbinden. Das Barrique ist sehr dezent eingesetzt und wird eher als würzige Schicht wahrgenommen. Kraftvoll nimmt der Wein den Gaumen ran, markiert Präsenz und gleitet elegant vor sich hin. Seine Struktur ist von stattlicher Qualität, die Gerbstoffe sind noch eher jung. Wunderbar eingebunden die Säure. Der Abschluss, würzig und klar, lässt nach einem zweiten Schluck verlangen.

Passt zu

Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wildgerichten und Käse.

Degustationsnotizen

In der Nase einen Hauch von Röstaromen, Duft nach roten Beeren, Vanille, Kakao und Schokolade. Im Gaumen eine schön eingebundene Tanninstruktur, kräftiger Körper mit lang anhaltender Abgang.