GRAUBURGUNDER



Graubünden AOC, Komminoth, Graubünden, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Strahlendes Strohgelb mit deutlicher Schlierenbildung, ausgeprägt und offen im Geruch. Aromen nach Steinobst, insbesondere weissem Pfirsich und Aprikosen, eine zarte Exotik und einem Hauch einer floralen Note. Am Gaumen setzt sich diese Aromatik fort, eingebunden in einer angenehm wirkenden Säure. Viel Schmelz mit anhaltendem Abgang.
Begleitend zu	Terrinen, Melone mit Rohschinken, Geflügel und Kalbfleisch, Weich- und Halbhartkäse (Dessert)
Vinifikation	Stahltank
Traubensorten	100% Pinot Grigio
Alkohol	13.2 %
Format	75 cl

KOMMINOTH
Seit die Familie Komminoth 1980 im Maienfeld den ersten eigenen Wein gekeltert hat, ist die Begeisterung für den traditionellen Blauburgunder sowie für immer Neues von Jahr zu Jahr gestiegen. Den Hang zu einer immer besser werdenden Qualität ist für sie eine Selbstverständlichkeit, mittlerweile zählt Komminoth zu den besten Adressen in der Bündner Herrschaft. Heute werden ca. 3.7 Hektaren Reben bewirtschaftet. Die Gesamtfläche verteilt sich auf 15 Parzellen in und um Maienfeld und befinden sich an den besten Lagen für Spitzenweine.

http://www.komminoth-weine.ch