



## Pinot Noir Fläsch

Weingut Davaz

**Anbaugebiet:** Schweiz / Bündner Herrschaft AOC

**Rebsorte(n):** Pinot Noir

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2023

Feine Duftnoten von roten Beeren und Nelken laden zum Trinkgenuss ein. Der ausgewogene, elegant strukturierte Körper präsentiert sich mit einer cremigen Textur, einer dezenten Säure sowie einem schön eingebundenen Alkohol. Ein fruchtbetonter, geschmeidiger und charaktvoller Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Wein ergänzt leichte, warme sowie kalte Fleischgerichte, wie z. B. ein Geschnetzeltes an Rahmsauce, sehr gut. Aber auch zu einer gegrillten Geflügelbrust, zu einem Fondue Chinoise oder zu Weich- und Frischkäse, wie z.B. einem Brie oder einem Camembert, ist er ein Genuss.

### Erfolgreich durch Qualität und Leidenschaft

1972 pflanzten Hans und Annemarie Davaz ihre ersten Reben in einer komplett neuerstellten Rebsiedlung zwischen Fläsch und Maienfeld, die aus einer Güterzusammenlegung entstand. Der Jahrgang 1974 war der erste selbstgekelterte Wein, den sie damals noch direkt ab Hof verkauften. Andrea Davaz (im Bild) ist auf dem Weingut seiner Eltern aufgewachsen und übernahm nach seiner Ausbildung zum Oenologen die Leitung des Familienbesitzes. Der erfolgreiche Winzer und Geschäftsmann besitzt neben den 13 ha Rebland mehrere Beteiligungen an Bündner Weinhandlungen sowie das Weingut Poggio al Sole in der Toskana, das von seinem Bruder Johannes geführt wird. Andrea sieht den Weinbau im ständigen Wandel und er bildet sich deshalb als Oenologe laufend weiter, um auf einem hohen Niveau zu bleiben. Er ist überzeugt, dass nur eine langfristig orientierte Kombination von Mensch und Natur überlebensfähig sein kann. Der Erfolg gibt ihm Recht, denn Andrea Davaz zählt zu den renommierten Winzern der Bündner Herrschaft und er gehört regelmässig zu den Medaillengewinnern am Grand Prix du Vin Suisse.

