

Fromm pinot noir Seleven '21



FROMM: AMBACHTELIJKE PINOT NOIR SINDS VIJF GENERATIES

Als familie wijden zij zich al vijf generaties lang aan de nobele Pinot Noir-wijnstok, die door de Franse Duc de Rohan naar Malans werd gebracht, kort voordat hun familie in 1648 werd genaturaliseerd. Georg Fromm Senior erkende al het unieke karakter en potentieel van de verschillende wijngaarden. Hij werd op de Zwitserse handelsbeurs in 1912 geëerd met een gouden medaille voor zijn Pinot Noir van één wijngaard van Schöpfi Wingert.

In 1969 nam zijn kleinzoon, eveneens Georg Fromm, op 16-jarige leeftijd als vierde generatie het bedrijf over. Na 25 prachtige jaren in Malans werden hij en zijn vrouw Ruth gegrepen door een honger naar avontuur. In 1992 richtten ze een tweede bedrijf op in Nieuw-Zeeland: Fromm Winery. Met hun enkele wijngaard Pinot Noirs "Clayvin" en "Fromm" verwierven ze snel internationale bekendheid dankzij fantastische recensies van Jancis Robinson.

Na twintig jaar wereldreizen werd de Fromm Winery verkocht, en met een koffer vol ervaring, een verruimde horizon en veel nieuwe ideeën wijdde Georg zich opnieuw volledig aan de wijnmakerij in Malans. Deze tientallen jaren van wereldreizen hebben hem een zeldzaam perspectief gegeven op zijn bergterroir.

De bergen rondom Malans bepalen het ideale klimaat voor de wijnbouw, de samenstelling van onze minerale bodems en zorgen voor een prachtig Alpenpanorama. Maar de massieve stenen muren kunnen ook het zicht en de horizon van mensen beperken. Ook de vijfde en huidige generatie ging op pad om ver van huis nieuwe ervaringen en inzichten op te doen.

In 2015 keerde Georgs zoon Marco terug naar Malans. Hij heeft vele jaren in Nieuw-Zeeland gewoond en heeft nu

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

als opgeleide restaurateur en grafisch ontwerper de taken van management, klantenservice en gin-creatie op zich genomen.

Natuurlijk blijft papa Georg, met zijn unieke ervaring en expertise, zowel het wijnhuis als hun klanten voorzien van veel enthousiasme en nieuwe ideeën.

KARAKTER

Land	Zwitserland
Regio	Graubünden
Subregio	Malans
Smaak	1: fris – mineraal
Appelatie	Graubünden AOP
Deze wijn is	Bio
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	leistein / kalksteen
Druiven	100% pinot noir

SMAAKBESCHRIJVING

Dit is een intense en karakteristieke uitdrukking van het terroir van Malans, waar de traditionele Bourgondische wijnbereiding het mogelijk maakt de eigenheid van dit uitzonderlijke perceel te sublimeren. De neus biedt tonen van rood fruit en aromatische kruiden. In de mond wordt een mooie, dichte en krachtige substantie aangevuld met een opmerkelijke lengte.

Een geweldige wijn!

VINIFICATIE

Spontane fermentatie in een groot, open eikenhout vat, met 2 weken maceratie. De rijping gaat verder in neutrale barrique, met doorgaans 20% nieuw eikenhout, gedurende meer dan een jaar, zonder battonage.

OVER DE WIJNGAARD

De oudste wijngaard van het domein (1970), 50% Zwitserse kloon van pinot noir en 50% Bourgogne kloon.

Selvenen wordt algemeen beschouwd als een van de beste wijngaarden in Malans. Het is een vrij grote climat en

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

heeft verschillende eigenaren. De Fromms bezitten en bewerken op biologische wijze 1,3 hectare wijnstokken in Selvenen, waardoor hun wijngaard één van de grootste is. Hoewel er hier wat chardonnay wordt geplant, ligt de nadruk vooral op pinot noir, waarvan de Fromms zowel Zwitserse klonen van bijna 50 jaar oud als 20+ jaar oude Dijon-klonen in ongeveer gelijke verhoudingen verbouwen. De bodem in Selvenen bestaat uit een alluviale waaier bestaande uit leisteen, kalksteen en grind, wat een kenmerkende minerale invloed geeft aan de gestructureerde alpine pinot noir die van deze plek afkomstig is. De eerste Selvenen-botteling bij Fromm was uit 2010 en behoort sindsdien tot hun meest gewaardeerde cuvées.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

WAAROM DEZE WIJN
