

**MARTHA & DANIEL GANTENBEIN**  
**Chardonnay Fläsch AOC**  
**Graubünden**

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Martha &amp; Daniel Gantenbein</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 99

Wiederum ein genialer Chardonnay von den Gantenbeins. Wunderbares, sortentypisches Nasenbild, viel gelbe Frucht, zitrische Töne und feine Exotik zeigend, mit burgundisch anmutender Mineralität und feinwürziger, dezenter Holz Note. Am Gaumen mit viel Druck und enormer Konzentration, bleibt aber bei aller Tiefe dabei sehr fein, elegant und mit viel Harmonie und Frische. Grosses Potenzial ausstrahlend. LIMITIERT - RARITÄT!

**Empfehlung**

---

Passt zu allem, was auch ein grosser weisser Burgunder begleiten würde.

**Produzent**

---

Martha und Daniel Gantenbein sind seit den 1980er Jahren Weinpioniere der Schweiz. Doch trotz ihres über die Schweizer Grenzen hinausreichenden Erfolgs können sie eines nicht lassen: unablässig der vermeintlichen Spur hin zur Perfektion zu folgen und ihr so noch etwas näher zu kommen. Denn Martha und Daniel kennen die Weinwelt und wissen, was sie wollen. Dabei kommt ihnen zugute, dass Daniel der handwerkliche Tüftler ist. Und Marthas Blick für die Trauben im Rebberg – 100% Burgunder-Klone – ist bereits legendär. Ihr entgeht gar nichts. Nur das wirklich Gesunde und Reife ist gut genug. Die Weine danken's mit grosser Komplexität und einer Harmonie, die dem Bild geschliffener Brillanten gleicht. Gantenbein ist also das Gegenteil von Zufall. Nichts darf verloren gehen, auf dem Weg von der perfekt reifen Traube bis zum fertigen Wein in der Flasche. Und Gantenbein ist auch nicht Village bis Grand Cru. Nein, hier wird 1 Pinot und 1 Chardonnay auf höchstem Niveau produziert. Ein Wein, ein Statement ... und was für eins!

