

Christian Hermann Weinbau, Fläsch

Der nimmermüde Perfektionist



Christian Hermann

Inhaber, Betreuung Rebberge und Önologe Christian Hermann | **Rebfläche** 4,3 Hektar | **Sorten** Pinot Noir (3,3 ha), Chardonnay (0,7 ha), Riesling (0,3 ha) | **Produktion** 23 000 Flaschen | **Verkauf** ab Hof

Die etwas schrill-farbigen Etiketten von Christian Hermann täuschen manche Weinfreaks. Denn in den Flaschen finden wir das Maximum an Gehalt und Finesse, die uns die Bündner Herrschaft heute bieten kann. Hermann hat 1990 seine ersten Weine abgefüllt und sich seither konsequent weiterentwickelt. Zwar neigten auch seine Weine über ein paar Jahre hinweg zur Fülle, doch das hat er längst korrigiert. Längst gehört er zu jenen in der Herrschaft, die überzeugt sind, dass 92 Öchsle genug sind, um einen Top-Pinot in die Flasche zu bringen. Und spätestens nach dem aufsehenerregenden Graubünden Profipanel von VINUM (März 2014) wissen wir, dass auch sein Chardonnay zu den allerbesten in der Schweiz gehört. «Reduktion aufs Wesentliche» ist ein wichtiger Punkt in seinem Erfolgsrezept. Überhaupt wirkt der 46-Jährige noch immer so hoch motiviert, dass man gespannt sein darf, was er uns in den nächsten Jahren bieten wird.

Weintipp

Fläscher Chardonnay | 18 Punkte Eine Gratwanderung zwischen Burgund und Neuer Welt. Aromen von Agrumen, Minze und eine Spur Waldhonig, dazu verführerische Würznoten. Im Gaumen sehr dicht, saftige Säure.

Pinot Noir «H» | 17.5 Punkte Die Einzellage «Stritaberg» wird von Schiefer und ihrer Trockenheit geprägt. In «Zigarren»-Barriques ausgebaut, zeigt sich der Cru voluminös, mit Aromen von dunklen Beeren und edlem Gewürz.

Christian Hermann Weinbau | Unterdorf 17 | 7306 Fläsch | Tel. 081 302 66 65
www.hermann.ch | Besuche mit Voranmeldung