



AOC Graubünden

von Salis Maienfelder Pinot Noir Levanti 2018

CHF 36.00

von Salis Maienfelder Pinot Noir Levanti 2018

Produzent

Von seiner Begeisterung für gute Weine motiviert, gründete Andrea Davaz 1994 mit zwei Freunden die von Salis AG. Seit 25 Jahren beschäftigen wir uns nun schon leidenschaftlich mit dem Thema Wein und suchen für unsere Kunden die besten Weine aus der ganzen Welt. Im Laufe der Jahre konnten wir dabei über 20 bestens geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für uns gewinnen, die in Landquart und in der Vinothek Maienfeld den Überblick über unser stetig wachsendes Sortiment behalten. Die Trauben unserer eigenen Weine beziehen wir von über 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers und Trimmis. Auf mehr als 50 Hektar wachsen dort die Bündner Trauben, die unseren Wein zu etwas Besonderem machen. Zudem bewirtschaften wir selber rund zwei Hektar eigene Reben in der Bündner Herrschaft. Da uns nicht nur Regionalität, sondern auch die Natur wichtig ist, achten wir bei allen Prozessen stark auf unsere ökologische Verantwortung und produzieren unsere Weine ausnahmslos gemäss modernster ökologischer Standards.

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.

Subregion

Die Stadt Maienfeld, die dritte Stadt am Rhein, ist bekannt für ihre hochwertigen Weine, die Heidi-Geschichte von Johanna Spyri und die Maienfelder Pferderennen. Die Rebberge verteilen sich auf gut 100 Hektaren und liegen zwischen 400 - 650 Meter über Meer auf. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.

Herstellung

Trauben extrem selektiv von Hand gelesen, im Keller schonend abgebeert, via Förderband in grosse Gärstände aus Eichenholz. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung wird die Maische mit Hilfe von Schwerkraft auf die Presse gegeben, der Jungwein kommt in Edelstahl tanks und wird dort natürlich über mehrere Tage ausreichend vorgeklärt, danach kommt der Wein zur Reifung ins Holz.

Degustationsnotiz

Seidenes, feingliedriges, süsses Bouquet, Himbeergelee, Erdbeerjoghurt, Minze, feine Kräuter. Dichter, feiner Gaumen, frische, süsse Frucht, elegante Struktur, duftige, süsse Aromatik, langer, feiner Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Fleischgerichten vom Kalb, Rind, Lamm, Bündner Spezialitäten und gereiftem Käse.