



AOC Graubünden - Silber Grand Prix du Vin Suisse 2021

von Salis Malanser Pinot Noir Rüfiser 2019

CHF 36.00

von Salis Malanser Pinot Noir Rüfiser 2019

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

In Malans wachsen Reben in den flachen Lagen vor dem Dorf und den steilen Terrassenanlagen hinter dem Dorf. Eine Besonderheit ist die Completer-Rebe, die in Malans immer vorhanden war und nun eine Renaissance erlebt. Nebst dieser Raritäten finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.

Herstellung

Selektive Handlese. Schonendes Abbeeren in grosse Holzgärständen, Kaltstandzeit für mehr Frucht und Farbe. Regelmässiges händisches Untertauchen der Maische während der Gärung. Behutsames Abpressen der Vergorenen Maische. Ausbau für mindestens 12 Monate im französischen Eichenholzfass (Barrique).

Degustationsnotiz

Kräftige Farbe, eindrucksvolle Aromatik, feine Noten von dunklen Beeren (Brombeere und Heidelbeere) dazu kommen Aromen vom Barriqueausbau: Tabak, feiner Rauch, etwas Speck, unglaublich tiefgründige Fruchtaromatik. Am Gaumen fällt zuerst das kräftige Tannin auf, wuchtig und satt, jedoch wunderschön eingebunden, dann wieder diese füllende Aromatik. Im Abgang macht sich eine beeindruckende Länge und Tiefe bemerkbar.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

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