



Graubünden

von Salis Maienfelder Marc Barrique

41°

CHF 32.00

 50cl
 41%
 Pinot Noir
AN 909950

Degustationsnotiz

Ein eleganter, gereifter Tresterbrand mit feinen Aromen von Vanille, getrockneten Früchten, Gewürzen und dezenten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert er sich weich, ausgewogen und vielschichtig mit einem langen, warmen und harmonischen Abgang.

Herstellung

Der Marc Barrique wird aus den Trestern eigener Pinot-Noir-Trauben destilliert. Anschliessend reift der Tresterbrand während zehn Jahren in französischen Barriquefässern. Die lange Fasslagerung verleiht ihm seine goldbraune Farbe, eine aussergewöhnliche Harmonie und einen besonders weichen Charakter.

Geniessen zu

Ideal als Digestif nach einem guten Essen, zu einer Zigarre oder in geselliger Runde vor dem Kamin. Serviert bei 16 bis 20 °C.

Produzent

Von seiner Begeisterung für gute Weine motiviert, gründete Andrea Davaz 1994 mit zwei Freunden die von Salis AG. Seit über 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 25 bestens geschulte Mitarbeiter:innen 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 unsere von Salis Wein zu etwas ganz 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.