



AOC Graubünden

von Salis Jeninser Chardonnay Gässli 2022

CHF 36.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Chardonnay
-  Falstaff: 91
- AN** 9104722

Degustationsnotiz

Klares, frisches Fruchtbouquet, gelbe Früchte, dezente Schiefernote, fein eingebundene Holznote untermauert die Frucht, frischer Auftakt am Gaumen, feine Balance zwischen Frucht und Struktur, saftige Länge.

Herstellung

Die Lage Gässli liegt im nordwestlichen Teil der Jeninser Rebflächen. Sie ist nach Süden ausgerichtet, weist eine gewisse Hangneigung auf und bietet somit den Reben und Trauben eine optimale Sonneneinstrahlung. Der Boden ist kalkhaltig mit einem gewissen Anteil an Bündner Schiefer. Die Chardonnay-Trauben können dadurch perfekt ausreifen, erlangen ausgeprägte Fruchtaromen. Aufwändige Handlese, ca. 6 Stunden Maischestandzeit, sanftes Abpressen, Klären des Mostes mithilfe von Schwerkraft, Gärung und Ausbau in französischen Barriques mit 30% Neuholzanteil für 10 Monate.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Ein perfekter Begleiter zu Lachs – egal ob vom Grill, geräuchert, gedämpft oder einfach roh mariniert. Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet. Ein perfekter Begleiter zu cremigen Risotto in all seinen Facetten – ganz egal ob mit Safran, Steinpilzen, Kürbis oder pur.

Produzent

Von seiner Begeisterung für gute Weine motiviert, gründete Andrea Davaz 1994 mit zwei Freunden die von Salis AG. Seit 30 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 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 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. Zudem möchten wir nicht nur die besten Weine produzieren, sondern auch unsere einzigartige Bündner Herrschaft in ihrer ganzen Vielfalt nachhaltig fördern, so dass noch viele Generationen in den Genuss guter Weine kommen.



von Salis Jeninser Chardonnay Gässli 2022

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 Weinberge von Jenins liegen um das Dorf verteilt auf flachen Lagen der Moräneschuttkegeln des Falknis. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Ein Highlight der Bündner Weinkultur findet sich mit dem Restaurant Alter Torkel in Jenins. Dort kann die Mehrheit aller Bündner Weine in gediegener Atmosphäre und bei feiner Kost genossen werden.