



AOC Graubünden

von Salis Malanser Pinot Noir Spätlese 2022

CHF 27.00

- 75cl
- 13.5%
- Graubünden
- Pinot Noir
- Grand Prix du Vin Suisse: 1
Mondial des Pinots: 1
- AN** 9160722

Degustationsnotiz

Der von Salis Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique präsentiert sich im Glas mit einer leuchtenden rubinroten Farbe, die bereits auf seine jugendliche Vitalität hinweist. In der Nase entfaltet er ein verlockendes Bouquet von reifen Kirschen, roten Beeren und zarten floralen Noten, begleitet von einem Hauch von Gewürzen und feiner Eichenholznote. Am Gaumen zeigt sich dieser Pinot seidig und elegant mit einer guten Balance zwischen Frucht, Säure und Tanninen. Die Aromen von saftigen Kirschen und roten Beeren setzen sich fort und werden von Nuancen von dunkler Schokolade, leichtem Rauch und subtilen Gewürzen ergänzt. Die fein eingebundenen Tannine verleihen dem Wein Struktur und unterstützen seinen langen, anhaltenden Abgang.

Herstellung

Aufwändige Handlese zum spätmöglichsten Erntezeitpunkt, 3-5 Tage Kaltstandzeit der Maische, offene Maischegärung in Holzbottichen, 1-2 mal pro Tag händisches Stösseln der gärenden Maische, sanftes Abpressen, Ausbau in französischen Barriques (ca. 30% neues Holz) für 12 Monate.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Passt sehr gut zu Schweinefleisch in den verschiedensten Variationen – von Kurzbratstücken über Braten bis hin zu süß-sauren Gerichten. Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco.

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 Malanser Pinot Noir Spätlese 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

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.