VON SALIS

Valtellina Superiore DOCG

Zanolari Stägafässli 2021

CHF 16.00

75cl
13.5%
Nebbiolo
AN 9424720

Degustationsnotiz
Dunkles Granatrot. Tiefes, würziges Bukett nach dunklen Beeren & wenig Zedernholz. Ausgewogener, eleganter Gaumen mit zarter Frucht und süsser Aromatik. Langes, volles Finish.

Herstellung
15 tägige Maischengärung im Stahltank und Ausbau während 12 Monate in 3000 Liter Eichenholzfässern aus Frankreich. Ein minimaler Teil wird in Barriquen „aromatisiert" für 6 Monate und kommt am Schluss wieder dazu. 10 Monate weilt der Wein noch auf der Flasche. Die „Stäga" ist bedeutsamer Name und bereits 1895 wurden die ersten Flaschen mit diesem Namen in Chur abgefüllt. Das älteste Exemplar bei uns datiert aus dem Weinjahr 1924. Der neue Auftritt wurde im April 2014 realisiert.

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu
Grosse Stücke vom Rind und Kalb. Dann Geflügel ganz am Stück zubereitet. Deftige Eintöpfe. Grillierte Gemüse. Käse vielleicht nicht zu reife Sorten mit Früchtekonfit oder Honig serviert. Eine knusperige in Butter gebratene frische Rösti mit Käse und Speck. Rohschinken von der Wildsau, ein Fladenbrot und etwas Käse reichen = einfaches Essen und grossartiger Wein.

Spezielles
Stägafässli – ein bedeutsamer Name und bereits 1895 wurden die ersten Flaschen mit diesem Namen in Chur abgefüllt. In alten Zeiten haben die Weinbauern im Valtellina ihre besten Fässer unter der «Kellerstäga» gelagert, also unter der Treppe zum Keller. So kam das «Stägafässli» zu seiner Bezeichnung, die immer als Synonym für die gehobene Qualität galt. Das Stägafässli ist im Markenregister eingetragen und sicher eine der ältesten Schweizer Weinmarken. Mit hohen und wiederum tiefem Wellengang (Qualität). Doch dies is passé! Das Veltlin ist nach dem Piemont der zweitgrösste Produzent von Nebbiolo-Trauben.

VON SALIS, Im Riedpark 5, 7302 Landquart
T +41 81 300 60 60, info@vonsalis-wein.ch, https://www.vonsalis-wein.ch/