



AOC Graubünder

von Salis Malanser Chardonnay 2023

CHF 29.50

- Ā 75cl
- ₹ 13.5%
- ® Graubünden
- 🤏 Chardonnay
- Falstaff: 90 Expovina: 2
- **AN** 9114723

Degustationsnotiz

Der Malanser Chardonnay überzeugt mit einer vielschichtigen Aromatik, in der sich frische Zitronen und saftige Aprikosen entfalten. Zarte Vanillenoten aus dem Barrique verleihen ihm eine verführerische Tiefe, ohne die Frische der Frucht zu überdecken. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar harmonisch: kraftvoll und elegant zugleich, getragen von einer cremigen Textur und einer lebendigen Säure, die für Frische und Spannung sorgt. Der lange, ausgewogene Abgang rundet das Genusserlebnis ab und macht diesen Chardonnay zu einem Wein, der Anspruch und Trinkfreude meisterhaft vereint.

Herstellung

Nach einer kurzen Maischestandzeit wird schonend abgepresst. Die Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierten Temperaturen von 15 bis 17 °C. Anschliessend reift der Wein während 12 Monaten in Barriques, davon 20 % in neuen französischen Eichenfässern und 80 % in gebrauchten. Dieser Ausbau verleiht dem Chardonnay Eleganz, Fülle und eine feine Balance zwischen Frucht und Holz.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie diesen Chardonnay zu feinen Vorspeisen, edlem Fisch wie Lachs oder Zander, cremigen Pasta- und Risottogerichten sowie zu zartem Geflügel oder hellem Fleisch. Auch zu milden Käsesorten und mediterranen Spezialitäten entfaltet er seine elegante Balance zwischen Frische und Fülle.

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 Chardonnay 2023

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 Renaisance erlebt. Nebst dieser Raritäten finden sich die klassichen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.