



AOC Graubünden

## von Salis Malanser Chardonnay 2023

CHF 29.50

-  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 Genusserelebnis 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.



## von Salis Malanser Chardonnay 2023

### Produzent

Gegründet im Jahr 1994 aus der Begeisterung für guten Wein, hat sich von Salis zu einem der führenden Weinunternehmen der Schweiz entwickelt. Was als Vision von Andrea Davaz und zwei Weinfreunden begann, ist heute ein engagiertes Team mit über 25 bestens ausgebildeten Mitarbeitenden, das sich täglich mit Hingabe der Welt der Weine widmet. Im Zentrum unseres Handelns steht seit jeher unser Credo: Der Wein im Mittelpunkt. Ein bedeutender Meilenstein war 2025 der Bezug unserer neuen Vinothek in Maienfeld, die Lager, Büros und Verkaufsfläche unter einem Dach vereint und einen Ort schafft, an dem Architektur, Kompetenz und Genuss erlebbar werden.

Unser sorgfältig kuratiertes Sortiment wächst stetig und umfasst herausragende Weine aus der Bündner Herrschaft sowie aus den renommiertesten Regionen der Welt. Die eigenen von Salis Weine entstehen in enger Zusammenarbeit mit über 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers und Trimmis. Auf über 50 Hektar Rebfläche gedeihen die Trauben, die unseren Weinen ihren unverwechselbaren Charakter verleihen. Ergänzt wird dies durch rund zwei Hektar eigener Reben in der Bündner Herrschaft.

Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit prägen unser tägliches Handeln. Wir übernehmen Verantwortung gegenüber Natur, Kultur und zukünftigen Generationen und setzen uns dafür ein, die Vielfalt und Einzigartigkeit der Bündner Herrschaft langfristig zu bewahren, damit auch kommende Generationen in den Genuss grosser Weine kommen.

### 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.