



AOC Graubünden

von Salis Jeninser Chardonnay Gässli 2023

CHF 36.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Chardonnay
-  Falstaff: 91
- AN** 9104723

Degustationsnotiz

Klares, frisches Fruchtbouquet, gelbe Früchte, dezente Schiefernote, fein eingebundene Holznote untermalt 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.



von Salis Jeninser Chardonnay Gäsli 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

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.