





AOC Graubünden

von Salis Jeninser Riesling Silvaner

2024

CHF 18.50

-  75cl
-  12%
-  Graubünden
-  Riesling-Silvaner
- AN** 9125724

Degustationsnotiz

Der Jeninser Riesling Silvaner beeindruckt mit einer vielfältigen Aromatik, die feinste exotische Noten von gelben Früchten wie Mango und Pfirsich offenbart. Diese werden harmonisch von Nuancen frischer Litschi und saftiger Ananas begleitet, was dem Wein eine verführerische Fruchtigkeit verleiht. Am Gaumen zeigt sich der Riesling Silvaner mit einer wunderbaren Saftigkeit, die von dezenten, leicht herben Anklängen ergänzt wird. Eine lebendige Grapefruit-Note tritt deutlich hervor und verleiht dem Wein eine elegante, feine Säure, die für eine erfrischende und zugleich harmonische Struktur sorgt. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen bleibenden Eindruck von Frische und Finesse.

Herstellung

Die Trauben werden aufwändig und extrem selektiv per Hand in Kisten gelesen. Im Keller erfolgt eine schonende Abbeerung, bevor die Trauben behutsam gepresst werden. Der entstandene Most wird natürlich geklärt und anschließend bei ca. 18°C im Edelstahltank vergoren. Die Jungweine verbringen noch einige Monate auf der Feinhefe, was ihnen zusätzliche Komplexität verleiht. Im Frühjahr nach der Ernte wird der Wein schonend gefiltert und abgefüllt.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen und asiatischen Gerichten



von Salis Jeninser Riesling Sylvaner 2024

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.