



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 Abbeering, 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

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 Jeninser Riesling Sylvaner 2024

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.