



AOC Graubünden

von Salis Bündner BRÜT Vin Mousseux 2025

CHF 19.50

statt CHF 23.00

75cl

11.5%

Schaumweine Graubünden

Pinot Noir

AN 8500725

Degustationsnotiz

Ein Bündner Schaumwein mit feiner, lang anhaltender Perlage, der bereits in der Nase mit frischen Aromen von hellen Beeren, spritzigen Zitrusfrüchten und zarten Pfirsichnoten begeistert. Am Gaumen zeigt sich der Brüt harmonisch und elegant, mit einer angenehmen Frische und einem lebendigen, fruchtigen Nachhall, der zum nächsten Schluck einlädt. Ein erfrischender Genuss aus der Bündner Herrschaft, ideal für besondere Momente.

Herstellung

Die Bündner Pinot-Noir-Trauben werden schonend als Ganztrauben gepresst, um die feinen Aromen, die delikate Frucht und die natürliche Frische zu bewahren. Die zweite Gärung erfolgt im Charmat-Verfahren, das dem Wein seine lebendige Perlage und fruchtbetonte Eleganz verleiht. Durch regelmässige Batonnage gewinnt er an Fülle, Tiefe und einer cremigen Textur, die den feinen Charakter der Traube harmonisch unterstreicht.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie diesen Bündner Schaumwein als idealen Begleiter für festliche Aperitifs, bei denen er mit seiner feinen Perlage und frischen Aromen Akzente setzt. Perfekt für Empfänge und gesellige Zusammenkünfte, begleitet er stilvoll kleine Häppchen wie Lachs-Canapés, Prosciutto mit Melone und knuspriges Gebäck. Seine Leichtigkeit und Eleganz machen ihn zum idealen Start für einen genussvollen Abend in guter Gesellschaft.

Spezielles

Nicht nur das Pünktchen auf dem «i», sondern gleich zwei. Unsere neueste Kreation: der «von Salis Brüt! Ein Schaumwein, so erfrischend und lebendig wie Graubünden. Dieser harmonische Blanc de Noir mit feiner Perlage darf immer serviert werden, wenn es etwas zu feiern gibt – oder eben einfach so, um den Abend ausklingen zu lassen oder das Wochenende einzuläuten. In diesem Sinne: zum Wohl!



von Salis Bündner BRÜT Vin Mousseux 2025

Produzent

Von seiner Begeisterung für gute Weine motiviert, gründete Andrea Davaz 1994 mit zwei Freunden die von Salis AG. Seit 25 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 20 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 unseren Wein zu etwas 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 und produzieren unsere Weine ausnahmslos gemäss modernster ökologischer Standards.

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.