



AOC Graubünden, BIO Knospe

von Salis BIO-logisch Malanser Federweiss 2022

CHF 16.50

statt CHF 23.00

-  75cl
-  13%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN** 7742722

Degustationsnotiz

In der Nase Aromen von Himbeeren, Steinfrüchten mit einem feinen Hauch nach Melone. Am Gaumen weich und fruchtig im Antrunk, gestützt durch eine elegante Säurestruktur, gute Fülle, ausgewogen mit zartem Schmelz im Abgang.

Herstellung

Mazeration auf den Schalen für 2 Stunden zur Extraktion von Farbe und Aroma der Pinot Noir Trauben. Schonende Pressung, Mostklärung durch Sedimentation (unter Einfluss der Schwerkraft) und verlängerte Kaltstandzeit im Mostzustand. Temperaturkontrollierte Gärung bei 18 °C. Ausbau auf den Feinhefen für 6 Monate ohne biologischen Säureabbau (BSA). Für den Ausbau wurden keine Schönungsmittel tierischen Ursprungs verwendet, daher ist die von Salis BIO-logisch Linie auch zu 100% vegan.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Apéro mit oder ohne Häppchen, frische Antipasti, asiatische Gerichte mit hellem Fleisch, Tofu, Gemüse oder Fisch und Meeresfrüchten.

Spezielles

BIO-logisch! Unsere erste hauseigene BIO-Weinlinie – nachhaltig, vegan und natürlich biologisch. Genauso wie dieses Etikett, dessen Grundlage aus recykliertem Traubentrestler besteht. BIO drauf – BIO drin.

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 Rebbaudern 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 BIO-logisch Malanser Federweiss 2022

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.