







AOC Graubünden, Crest'ota Edition

Bündner Cuvée Blanc URS LEE'S 2024

CHF 58.00

-  150cl
-  13%
-  Graubünden
-  Pinot Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc
- AN** 3625424

Degustationsnotiz

Aromatisch und fruchtbetont mit Noten von Mango und feiner exotischer Frucht. In der Nase lebendig und einladend. Am Gaumen zeigen sich blumige Nuancen, eine frische, gut eingebundene Säure sowie ein trockener, schlanker Stil. Leicht, elegant und sehr trinkig. Ein idealer Begleiter für den Apéro zu Hause oder auf der Sonnterrasse vom Berggasthaus Crest'ota.

Herstellung

Der Cuvée Blanc vereint Blanc de Noir, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und ausgebaut. Die selektiv von Hand gelesenen Trauben werden schonend verarbeitet, behutsam gepresst und der Most natürlich geklärt. Die Gärung erfolgt im Edeltank bei rund 18 °C, anschliessend reifen die Jungweine auf der Feinhefe. Anfang Jahr werden die besten Partien zur Cuvée komponiert, erneut kurz auf der Feinhefe ausgebaut und im Frühjahr sanft filtriert und abgefüllt.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Ideal zum Apéro sowie zu leichten Vorspeisen wie Antipasti, Salaten oder feinen Fischgerichten. Passt hervorragend zu einem klassischen Bündner Plättli mit Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz und würzigem Bergkäse.

Spezielles

Exklusiv für das Berggasthaus Crest'ota gekeltert und abgefüllt durch von Salis Wein. Eine charaktervolle Sonderedition, die alpine Herkunft und regionale Handschrift elegant vereint.



Bündner Cuvée Blanc URS LEE'S 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.