






AOC Graubünden

## von Salis Riesling Silvaner 2025

CHF 19.00

-  75cl
-  12%
-  Graubünden
-  Riesling-Silvaner
- AN** 9133725

### Degustationsnotiz

Unser Riesling Silvaner beeindruckt mit einer vielschichtigen, ausdrucksstarken Aromatik, in der sich exotische Noten von reifer Mango und saftigem Pfirsich mit frischer Litschi und Ananas verbinden. Diese lebendige Frucht verleiht dem Bouquet eine klare, einladende Frische und eine elegante, fein abgestimmte Aromatik. Am Gaumen zeigt er sich saftig und harmonisch, getragen von einer lebendigen, präzisen Säure. Eine feine Grapefruitnote sorgt für Frische und Spannung, während dezente, leicht herbe Anklänge dem Wein zusätzliche Struktur verleihen. So entsteht ein ausgewogenes Zusammenspiel von Frucht, Frische und feiner Eleganz. Der lange, frische Abgang unterstreicht die Klarheit und Finesse dieses Weins und macht ihn zu einem charaktvollen Riesling Silvaner, der Ausdruck und Trinkfreude auf stilvolle Weise vereint.

### Herstellung

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen und im Keller schonend abgebeert sowie behutsam gepresst. Der Most wird natürlich geklärt und anschliessend bei rund 18 °C im Edelstahltank vergoren, wodurch die sortentypische Aromatik präzise erhalten bleibt. Die Jungweine reifen mehrere Monate auf der Feinhefe, was ihnen zusätzliche Komplexität und Struktur verleiht. Die schonende Filtration und Abfüllung im Frühjahr bewahren Frische, Klarheit und Ausdruck.

### Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

### Geniessen zu

Geniessen Sie den von Salis Riesling Silvaner als erfrischenden Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner lebendigen Frucht und klaren Struktur besonders überzeugt. Zu leichten Vorspeisen – etwa kleinen Blätterteiggebäcken, frischen Salaten, milden Frischkäsen oder feinen Gemüsegerichten wie Spargel, Zucchini – entfaltet er seine saftige Aromatik und sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel.



## von Salis Riesling Silvaner 2025

### 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.