









AOC Graubünden

von Salis Federweiss 2025

CHF 16.50

statt CHF 19.00

-  75cl
 -  13.5%
 -  Graubünden
 -  Pinot Noir
 -  Falstaff: 90
 -  Grand Prix du Vin Suisse: 2
- AN** 9118725

Degustationsnotiz

Unser Federweiss zeigt sich mit einer duftig-leichten, fruchtbetonten Aromatik, in der sich feine beerige Noten harmonisch entfalten. Diese lebendige Frucht verleiht dem Bouquet eine klare Frische und eine angenehm zugängliche, elegante Stilistik. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und fein, getragen von einer weichen, fließenden Textur. Eine dezent süssliche Fruchtnote sorgt für Geschmeidigkeit, während die ausgewogene Säure dem Wein Struktur und Leichtigkeit verleiht.

Der harmonische, erfrischende Abgang unterstreicht seinen unkomplizierten Charakter und macht diesen Federweiss zu einem genussvollen, leichtfüssigen Wein, der Frucht und Eleganz auf stilvolle Weise vereint.

Herstellung

Die Pinot-Noir-Trauben werden direkt nach dem Abbeeren schonend gepresst und wie ein Weisswein verarbeitet. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Der Ausbau im Stahltank erhält die Frische und Leichtigkeit des Weins. Eine kurze Reifephase sorgt für ein rundes, ausgewogenes Mundgefühl.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie den Federweiss als idealen Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner Frische und Leichtigkeit besonders überzeugt. Zu Fischgerichten entfaltet er seine feine Aromatik ebenso stimmig wie zu Geflügel und hellem Fleisch, deren zarte Aromen er elegant unterstreicht.



von Salis Federweiss 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.