








AOC Graubünden

von Salis Schiller 2025

CHF 19.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc
-  Falstaff: 90
- AN** 9138725

Degustationsnotiz

Unser Schiller überzeugt mit einer fruchtbetonten, einladenden Aromatik, in der sich saftige Erdbeeren und reifer Holunder harmonisch verbinden. Diese klare, beerige Frucht verleiht dem Bouquet eine lebendige Frische und eine zugängliche, charmante Stilistik.

Am Gaumen zeigt er sich frisch und fein ausbalanciert, getragen von einer angenehmen Leichtigkeit. Eine dezent süsse Fruchtnote verleiht ihm zusätzliche Geschmeidigkeit, während die gut eingebundene Säure für Klarheit und Struktur sorgt.

Der ausgewogene, erfrischende Abgang rundet das Gesamtbild ab und macht diesen Schiller zu einem unkomplizierten, aber stilvollen Wein, der Frucht und Frische auf harmonische Weise vereint.

Herstellung

Pinot Noir und Pinot Gris werden gemeinsam gekeltert und verbleiben über Nacht mit Schalenkontakt auf der Maische, wodurch die zarte Farbe und zusätzliche Aromatik extrahiert werden. Die anschliessende Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierten Temperaturen zwischen 15 und 18 °C. Der Ausbau im Edelstahltank bewahrt die Frische und unterstreicht die fruchtbetonte Stilistik des Weins. Eine kurze Reifezeit sorgt für ein harmonisches, ausgewogenes Gesamtbild.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie den Schiller zu orientalischen und asiatischen Gerichten: Seine feine Fruchtsüsse und die lebendige Säure greifen die aromatische Vielfalt dieser Küche harmonisch auf und schaffen eine stimmige Balance.

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 Rebbauern 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 Schiller 2025

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.