



AOC Graubünden

von Salis Schiller 2025

CHF 19.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir, Pinot Gris
-  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.



von Salis Schiller 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.