







AOC Graubünden

von Salis Cuvée Blanc 2025

CHF 23.00

-  75cl
-  13%
-  Graubünden
-  Pinot Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc
- AN** 9128725

Degustationsnotiz

Unser Cuvée Blanc überzeugt mit einer ausdrucksstarken, fruchtbetonten Aromatik, die sofort Frische und Zugänglichkeit vermittelt: Reife gelbe Früchte treffen auf feine exotische Anklänge von Mango und verleihen dem Bouquet eine lebendige, leicht verspielte Note. Am Gaumen präsentiert sich der Wein schlank und angenehm leicht, getragen von einer präzisen, frischen Säure. Zarte blumige Nuancen unterstreichen seine elegante Stilistik, während die trockene Ausprägung für Klarheit und eine saubere Struktur sorgt. Der erfrischende, ausgewogene Abgang rundet das Gesamtbild harmonisch ab und macht diese Cuvée zu einem unkomplizierten, aber stilvollen Weisswein, der mit Leichtigkeit und feiner Präzision überzeugt.

Herstellung

Die Cuvée Blanc vereint drei Rebsorten – Blanc de Noir, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc – die jeweils separat vinifiziert werden. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, schonend abgebeert und behutsam gepresst, bevor der Most natürlich geklärt und bei rund 18 °C im Edelstahltank vergoren wird. Die Jungweine reifen zunächst auf der Feinhefe, bevor die einzelnen Komponenten im neuen Jahr zur finalen Cuvée assembliert werden. Eine weitere Reifezeit auf der Feinhefe sowie die schonende Filtration und Abfüllung im Frühjahr verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe, Harmonie und Ausdruck.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie den Cuvée Blanc als stilvollen, unkomplizierten Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner Frische und Leichtigkeit besonders schön zur Geltung kommt. Zu leichten Vorspeisen – etwa frischen Salaten, feinen Gemüsegerichten oder dezenten Canapés – entfaltet er seine lebendige Aromatik und sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel.



von Salis Cuvée Blanc 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.