







AOC Graubünden

## von Salis Sauvignon Blanc 2025

CHF 23.00

-  75cl
-  13%
-  Graubünden
-  Sauvignon Blanc
- AN** 9135725

### Degustationsnotiz

Unser Sauvignon Blanc überzeugt mit einer klaren, ausdrucksstarken Aromatik, in der reife Stachelbeeren im Mittelpunkt stehen und von feinen würzigen Nuancen begleitet werden. Diese präzise Frucht verleiht dem Bouquet Frische und eine lebendige, animierende Stilistik.

Am Gaumen zeigt er sich elegant und ausgewogen, getragen von einer dezent schmeichelnden Extraktösse, die dem Wein eine angenehme Rundung verleiht. Gleichzeitig sorgt eine frische, gut eingebundene Säure für Struktur und Spannung, bevor er in ein erfrischendes, leicht trockenes Finale übergeht.

Der saubere, belebende Abgang unterstreicht seine klare Stilistik und macht diesen Sauvignon Blanc zu einem eleganten, geradlinigen Weisswein, der Frische und Ausdruck auf harmonische Weise vereint.

### Herstellung

Die Trauben werden schonend gepresst und bei kontrollierten Temperaturen von 15 bis 17 °C vergoren, um die typischen Aromen präzise zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Edeltank und betont die Frische sowie die klare, sortentypische Aromatik. Eine kurze Reifezeit sorgt für ein ausgewogenes und lebendiges Gesamtbild.

### Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

### Geniessen zu

Geniessen Sie den Sauvignon Blanc als stilvollen Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner Frische und Aromatik besonders überzeugt. Zu leichten Vorspeisen entfaltet er seine klare Struktur ebenso stimmig wie zu Spargelgerichten, deren feine Aromen er elegant begleitet.



## von Salis Sauvignon 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.