



Entalkoholisierter Wein, Schweiz

von Salis Cuvée Blanc 0%

CHF 19.00

-  75cl
-  Graubünden
-  Muscaris, Pinot Blanc
- AN** 4290700

Degustationsnotiz

Duftige Aromen von Litschi und Rosenblüten, begleitet von feinen Zitrusnoten und einem Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen elegant und aromatisch mit ausgewogener Frische und harmonischem, anhaltendem Finale.

Herstellung

Aus sorgfältig ausgewählten Schweizer Trauben gekeltert und klassisch vinifiziert. Anschliessend wird dem Wein der Alkohol durch eine besonders schonende Vakuumdestillation bei unter 28 °C entzogen, wodurch die feinen, sortentypischen Aromen weitgehend erhalten bleiben. Die während des Prozesses gewonnenen Aromastoffe werden aufgefangen und gezielt wieder in den Wein zurückgeführt, sodass sein charakteristisches Geschmacksbild bewahrt wird.

Trinkreife

Jahrgang + 2 Jahre

Geniessen zu

Perfekt als Apéro sowie zu leichter Sommerküche und mediterranen Gerichten. Harmoniert hervorragend mit Antipasti, Grillgemüse oder Tomaten Mozzarella und bringt frische, alkoholfreie Leichtigkeit ins Glas.

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.