



AOC Graubünden

von Salis Chardonnay 2025

CHF 26.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Chardonnay
- AN** 9137725

Degustationsnotiz

Unser Chardonnay begeistert mit einer vielschichtigen, lebendigen Aromatik, die sofort überzeugt: Frische Zitronenzesten treffen auf saftig gereifte Aprikosen und verleihen ihm eine einladende Fruchtigkeit. Fein eingebundene Vanillenoten aus dem Barrique umhüllen das Bouquet sanft und schenken ihm eine verführerische Tiefe – ohne je die Klarheit und Frische der Frucht zu überlagern.

Am Gaumen entfaltet sich der Wein mit beeindruckender Harmonie: kraftvoll und zugleich von eleganter Finesse getragen. Seine cremige Textur schmeichelt, während eine präzise, lebendige Säure für Spannung und Frische sorgt und dem Wein eine wunderbare Leichtigkeit verleiht.

Der lange, ausgewogene Abgang hallt nach und lädt zum nächsten Schluck ein – ein Chardonnay, der mit Selbstverständlichkeit Anspruch und pure Trinkfreude vereint und dabei nachhaltig Eindruck hinterlässt.

Herstellung

Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend abgepresst. Die Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierten Temperaturen von 15 bis 17 °C, wodurch die Frische und die aromatische Präzision erhalten bleiben. Anschliessend reift der Wein während 12 Monaten in Barriques, davon 20 % in neuen französischen Eichenfässern und 80 % in gebrauchten. Dieser Ausbau verleiht dem Chardonnay Eleganz und Fülle sowie eine feine, ausgewogene Balance zwischen Frucht und Holz.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie diesen Chardonnay als stilvollen Begleiter zu feinen Vorspeisen, wo er seine Frische und Eleganz subtil zur Geltung bringt. Zu edlem Fisch wie Lachs oder Zander entfaltet er eine wunderbare Harmonie, während er cremige Pasta- und Risottogerichte mit seiner geschmeidigen Fülle genussvoll umspielt.



von Salis Chardonnay 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.