VON SALIS



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 das Herzstück des Schweizer Weinbaus im Kanton Graubünden – vier Gemeinden im Churer Rheintal, die zusammen für den besten Ruf einer ganzen Region sorgen: Fläsch, Maienfeld, Malans und Jenins. Die Lage im Talkessel, geschützt von den Bergen und regelmässig verwöhnt vom warmen Südwind, dem Föhn, schafft ein Kleinklima, wie man es sonst kaum in den Alpen findet.
Auf kantonsweit rund 421 Hektar Rebfläche (Stand 2023) wachsen über 40 Rebsorten. Das Herz dieser Fläche schlägt in der Herrschaft: Auf den sonnenverwöhnten Terrassen zwischen Fläsch und Jenins konzentriert sich der grösste Teil der roten Reben des Kantons, allen voran der Pinot Noir – traditionell wird für die Herrschaft ein Rotweinanteil von rund 80 Prozent genannt, deutlich mehr als im kantonalen Schnitt. Bei den weissen Sorten dominiert mengenmässig der Riesling-Silvaner, die grösste Berühmtheit geniesst aber der Completer: eine autochthone Rarität, die in der Region nie ganz verschwunden ist und heute eine kleine Renaissance erlebt. Wegen dieser burgundischen Rebsorten, der kalkreichen Schieferböden und der konstant hohen Weinqualität wird die Bündner Herrschaft seit Jahrzehnten als das „Burgund der Schweiz" gerühmt.
Die Geschichte des Bündner Weinbaus reicht weit zurück: Der älteste schriftliche Beleg datiert auf das Jahr 765, als Bischof Tello von Chur dem Kloster Disentis einen Rebberg vermachte. Der Pinot Noir selbst kam der Überlieferung nach erst um 1630 in die Region – mitgebracht von jungen Bündner Söldnern, die zuvor im Burgund gedient hatten. Was als Import begann, ist heute das unverwechselbare Markenzeichen der ganzen Herrschaft.
Mittendrin liegt Maienfeld, wo von Salis seit 2025 seine neue Vinothek betreibt. Rund 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans sowie den benachbarten Weinbaugemeinden Zizers und Trimmis beliefern das Unternehmen; ergänzt wird das Sortiment durch rund zwei Hektar eigene Reben mitten in der Bündner Herrschaft.