



AOC Graubünden

von Salis Pinot Gris 2025

CHF 23.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Gris
-  Grand Prix du Vin Suisse: gold
Expovina: silber
- AN** 9136725

Degustationsnotiz

Unser Pinot Gris zeigt sich mit einer vielschichtigen, ausdrucksstarken Aromatik: Aromen von reifer Quitte, saftiger Melone und feinen Honignoten verbinden sich mit einem Hauch von Minze zu einem harmonischen, leicht exotischen Gesamtbild. Am Gaumen präsentiert er sich mundfüllend und geschmeidig, getragen von einer feinen Extraktsüsse, die im Zusammenspiel mit einer milden, gut eingebundenen Fruchtsäure für Balance und Spannung sorgt. Die exotischen Fruchtaromen setzen sich elegant fort und werden von einer dezenten Mineralität begleitet, die dem Wein Struktur und Tiefe verleiht. Der erfrischende, ausgewogene Abgang rundet das Gesamtbild ab und macht diesen Pinot Gris zu einem vielseitigen Weisswein, der Fülle und Frische auf stilvolle Weise vereint.

Herstellung

Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen kurz auf der Maische belassen und anschliessend schonend gepresst. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert bei 15 bis 17 °C im Edelstahltank. Der Ausbau im Stahltank bewahrt die Frucht und unterstreicht die elegante Aromatik. Eine gezielte Reifezeit sorgt für Balance zwischen Frische, Extrakt und feiner Struktur.

Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie den Pinot Gris als genussvollen Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner aromatischen Fülle und feinen Frische überzeugt. Zu Vorspeisen mit fruchtigen Komponenten entfaltet er ein besonders harmonisches Zusammenspiel und unterstreicht deren Aromatik auf elegante Weise.



von Salis Pinot Gris 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.