







AOC Graubünden

## Malanser BIO-logisch Federweiss 2021 von Salis

**CHF 19.50**

statt CHF 23.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN** 90767521

### Vinifikation

Zur Extraktion von Farbe und Aroma der Pinot-Noir-Trauben Mazeration auf den Schalen für 2 Stunden. Danach schonende Pressung, Mostklärung durch Sedimentation (unter Einfluss der Schwerkraft) und verlängerte Kaltstandzeit im Mostzustand. Temperaturkontrollierte Gärung bei 18 °C. Ausbau auf den Feinhefen für 6 Monate ohne biologischen Säureabbau (BSA). Die von-Salis-BIO-logisch-Linie ist zu 100% vegan, da für den Ausbau keine Schönungsmittel tierischen Ursprungs verwendet werden.

### Degustationsnotiz Nase

Aromen von Himbeeren und Steinfrüchten mit einem leichten Touch Melone.

### Degustationsnotiz Gaumen

Im Antrunk weich und fruchtig, mit einer eleganten Säurestruktur und guter Fülle, ausgewogen mit zartem Schmelz im Abgang.

### Passt zu

Apéro, zu frischen Antipasti, asiatischen Gerichten mit hellem Fleisch, Tofu, Gemüse oder Fisch und Meeresfrüchten.

### Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

### 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.