



AOC Graubünden

Wein einfach fein Cuvée Weiss 2022 von Salis

CHF 22.00

 75cl

 13%

 Graubünden

 Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

AN 11927522

Vinifikation

Der Wein einfach fein weiss ist ein Blend aus vier verschiedenen Rebsorten, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Blanc de Noir und Viognier. Jede Traubensorte wird zunächst einzeln vinifiziert und ausgebaut. Die Trauben werden aufwändig und extrem selektiv per Hand in Kisten gelesen. Im Keller werden die Trauben schonend abgebeert und auf die Presse gegeben. Dort werden sie behutsam gepresst. Der so entstandene Most wird natürlich geklärt und danach im Edelstahltank bei ca. 18°C vergoren. Die Jungweine verbringen dann noch einige Zeit auf der Feinhefe. Anfang des neuen Jahres verkostet man die einzelnen Chargen und erstellt entsprechend die Cuvée. Nach der Erstellung des Weines belassen wir ihn noch einige Zeit auf der Feinhefe. Dann wird er im Frühjahr schonend gefiltert und abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase

Im Bouquet schöne mineralische Noten im Einzug mit fruchtigem Aroma von grünem Apfel und einem Hauch exotischem wie Kiwi.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen weicher, fruchtiger Auftakt, gut strukturiertes Säurespiel mit einer leichten Herbe und anhaltender Salzigkeit im Abgang.

Passt zu

Apéro und leichten Vorspeisen.

Trinkreife

Jahrgang + 2 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.