






AOC Graubünden

Malanser Pinot Noir Selvenen 2021 von Salis

CHF 23.90

statt CHF 27.00

 75cl
 13.6%
 Graubünden
AN 15127521

Vinifikation

Aufwändige Handlese, 5-8 Tage Kaltstandzeit der Maische, offene Maischegärung in Holzbottichen, 1-2 mal/Tag händisches Stösseln der gärenden Maische, sanftes Abpressen, Ausbau in französischen Barriques (ca. 30% neues Holz) für 12 Monate.

Degustationsnotiz Nase

Feine Noten von dunklen Früchten wie Brombeeren, Zwetschgen und Kirschen, untermalt mit feinen subtilen Holznoten.

Degustationsnotiz Gaumen

Weicher Auftakt, gefolgt von viel reifer Frucht und edler Würze, endet mit fein geschliffenen Tanninen, Eleganz und toller Länge.

Passt zu

Fleischgerichte, kalte Platten, Bündnerspezialitäten, Rotweinrisotto.

Trinkreife

Jahrgang + 5 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.