AOC Graubünden

Maienfelder Pinot Noir Auslese 2023 von Salis

CHF 29.00

- 75cl
- 13.5%
- Graubünden
- Pinot Noir
- AN 11567523

Vinifikation
Für diesen Pinot Noir werden ausschliesslich die besten und schönsten Trauben sorgfältig von Hand ausgelesen. Nach der Lese verbleibt die Maische für 3 bis 5 Tage in kühler Standzeit, bevor die offene Gärung in traditionellen Holzbottichen beginnt. Während der Gärung wird die Maische ein- bis zweimal täglich schonend von Hand untergestossen. Anschliessend erfolgt ein sanftes Abpressen, bevor der Wein für 12 Monate in französischen Barriques reift, wovon etwa 30 % aus neuem Holz bestehen. Dieses aufwendige Verfahren verleiht ihm besondere Tiefe, Struktur und Eleganz.

Degustationsnotiz Nase
Die Maienfelder Auslese präsentiert sich im Glas mit einer leuchtend rubinroten Farbe, die seine jugendliche Vitalität widerspiegelt. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet aus reifen Kirschen, roten Beeren und zarten floralen Noten, ergänzt durch einen Hauch von Gewürzen und feiner Eichenholzwürze.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen zeigt sich der Wein seidig und elegant, mit einer harmonischen Balance aus Frucht, Säure und feinkörnigen Tanninen. Die saftigen Aromen von Kirschen und roten Beeren setzen sich fort und werden von feinen Nuancen dunkler Schokolade, zartem Rauch und subtilen Gewürznoten ergänzt. Die sanft eingebundenen Tannine verleihen dem Wein eine angenehme Struktur und begleiten ihn in einen langen, geschmeidigen Abgang, der noch lange nachklingt.

Passt zu
Die Maienfelder Auslese harmoniert hervorragend mit Bündner Spezialitäten und bringt die Aromen der regionalen Küche perfekt zur Geltung. Er passt ausgezeichnet zu traditionellen Capuns, deren würzige Füllung und zarte Mangoldblätter durch seine Struktur wunderbar ergänzt werden. Auch zu hellem Fleisch, wie zartem Kalbfleisch, entfaltet er seine Eleganz und unterstreicht feine Röstaromen sowie saftige Texturen. Besonders gut begleitet er ein klassisches Bündner Plättli, auf dem würziger Bergkäse und aromatische Salzis ihren vollen Geschmack entfalten.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre

VALENTIN
WINE

Maienfelder Pinot Noir Auslese 2023 von Salis

Produzent
"Unser Herz schlägt für Wein – wir leben für Wein". 1994 gründete Andrea Davaz mit zwei Freunden die von Salis. Die Trauben für die eigenen Weine beziehen sie von über 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers und Trimmis. Auf mehr als 50 Hektar wachsen dort die Bündner Trauben, die den von Salis Wein zu etwas Besonderem machen. Zudem bewirtschaften sie selber rund 2 Hektar eigene Reben in der Bündner Herrschaft. Da ihnen nicht nur Regionalität, sondern auch die Natur wichtig ist, achten sie bei allen Prozessen stark auf die ökologische Verantwortung und produzieren die Weine ausnahmslos gemäss modernster ökologischer Standards.

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.

Subregion
Die Stadt Maienfeld, die dritte Stadt am Rhein, ist bekannt für ihre hochwertigen Weine, die Heidi-Geschichte von Johanna Spyri und die Maienfelder Pferderennen. Die Rebberge verteilen sich auf gut 100 Hektaren und liegen zwischen 400 - 650 Meter über Meer auf. Im Rebberg finden sich die klassichen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.