



AOC Graubünden

Bündner Blanc de Noir 2024 von Salis

CHF 14.50

-  50cl
-  13%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
-  Mondial des Pinots: 1
- AN** 10295024

Vinifikation

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edeltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein.

Degustationsnotiz Nase

Beerenfruchtig, duftig-leicht mit Anklängen von weissen Blüten und etwas Williamsbirnen.

Degustationsnotiz Gaumen

Weich, frisch und fein im Auftakt, sehr aromatisch, elegant im Fluss und weich mit einem dezenten verführerischem süssem Finale.

Passt zu

Gut gekühlt perfekt als Apérowein, geht aber auch wunderbar zu asiatischen Gerichten, herrlich zu grilliertem Fisch und Meeresfrüchten.

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.