










AOC Graubünden

Malanser Spätlese Barrique 2023 von Salis

CHF 19.50

-  50cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
-  Grand Prix de Vin Suisse: 1
-  Mondial des Pinots: 1
-  Falstaff: 88
- AN** 10155023

Vinifikation

Der Wein wird aus sehr spät gelesenen, vollreifen Trauben gekeltert. Ausgebaut wird er während 8 Monaten in gebrauchten französischen Eichenbarriques von 225 Litern Grösse.

Degustationsnotiz Nase

Die Spätlese zeigt eine vielschichtige Aromatik. Finessenreiche Düfte von reifen Beeren und dunklen Früchten, fein unterstützt von würzigen Aromen mit dezenter Vanillenote.

Degustationsnotiz Gaumen

Viel Charme und Kraft, eine rassige aber gut eingebaute Struktur, endet nach einem sehr langen Abgang. Komplex, charmant mit grosser Tiefe.

Passt zu

Fleisch- und Teigwarenspeisen.

Trinkreife

Jahrgang + 6 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.