








AOC Graubünden

## Bündner Pinot Gris 2024 von Salis

**CHF 23.00**

-  75cl
-  13%
-  Graubünden
-  Pinot Gris
-  Mondial des Pinots: 1
- AN** 10207524

### Vinifikation

Kurze Maischestandzeit bei 5°C. Gärung mit Reinzuchthefen bei 15 - 17°C im Stahltank.

### Degustationsnotiz Nase

Dem Glas entströmen Quitten, Honig, Melonen und Minze.

### Degustationsnotiz Gaumen

Der Gaumen wird vom Wein mundfüllend beschlagen, die feine Extraktsüsse wechselt im Spiel mit der milden Fruchtsäure, die exotischen Fruchtaromen paaren sich elegant mit einer mineralischen Note bis in das erfrischende Finale.

### Passt zu

Ein Wein, der als Apéro Spass macht, aber auch sehr gut zu Vorspeisen mit Früchten oder zu Käse passt.

### Trinkreife

Jahrgang + 4 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.