



AOC Graubünden

Bündner Schiller 2023 von Salis

CHF 13.50

-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc
- AN** 10195023

Vinifikation

Aus Pinot Noir und Pinot Gris gemeinsam gekeltert. Über Nacht an der Maische zur Farbgebung. Anschliessend Gärung mit Reinzuchthefer bei kontrollierten Temperaturen zwischen 15 - 18°C.

Degustationsnotiz Nase

Es dominieren die typische Aromen des Pinot Noirs mit roten Beeren, Grenadine und einer feinen Würzigkeit.

Degustationsnotiz Gaumen

Elegant und rund fliessend, wiederum rotbeerig mit einem schmelzigen Körper, dicht in der Struktur mit einer herben Note im Finale.

Passt zu

Apéro, Krustentieren, kräftigem Fisch, zu asiatischen Gerichten und Variationen mit hellem Fleisch.

Trinkreife

Jahrgang + 3 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.