



AOC Graubünden

Bündner Cuvée Blanc 2024 von Salis

CHF 25.00

 75cl

 13%

 Graubünden

 Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer

AN 10347524

Vinifikation

Die Cuvée Blanc ist ein Blend aus drei verschiedenen Rebsorten, Blanc de Noir, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc. Jede Traubensorte wird einzeln vinifiziert und ausgebaut. Die Trauben werden aufwändig und selektiv per Hand in Kisten gelesen. Im Keller werden die Trauben schonend abgebeert und auf die Presse gegeben. Dort werden sie behutsam gepresst. Der so entstandene Most wird natürlich geklärt und danach im Edelstahltank bei ca. 18°C vergoren. Die Jungweine verbringen dann noch einige Zeit auf der Feinhefe. Anfang des neuen Jahres werden die einzelnen Chargen verkostet und es wird entsprechend die Cuvée erstellt. Nach der Erstellung des Weines wird er noch einige Zeit auf der Feinhefe belassen. Im Frühjahr wird der Wein schonend gefiltert und abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase

Aromatisch, eine kleine Fruchtbombe, dropsig und mit etwas Mango, leichte Exotik.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Gaumen eher blumige Nuancen, frische Säure, schön trocken, leicht und schlank. So kann der Sommer kommen.

Passt zu

Apéro und leichten Vorspeisen

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.