






AOC Graubünden

Malanser Sauvignon Blanc 2024 von Salis

CHF 27.00

 75cl
 13.5%
 Graubünden
AN 10047524

Vinifikation

Gärung bei kontrollierten, möglichst tiefen Temperaturen und anschliessend Ausbau im Edelstahltank.

Degustationsnotiz Nase

Das würzige, von reifen Stachelbeeren, Holunder und gelben Steinfrüchten dominierte Bouquet macht enorm Lust auf den ersten Schluck!

Degustationsnotiz Gaumen

Edle Eleganz und frische Frucht im Auftakt, im Körper mit schmeichelnder Extraktsüsse und einem erfrischend, leicht trockenen Finale ausgestattet.

Passt zu

Gut gekühlt zum Apéro, etwas temperierter und aus grossen Gläsern auch schön zu pochiertem Fisch, Meeresfrüchten, Pasta mit Kräutern oder auch zu hellem Fleisch.

Trinkreife

Jahrgang + 5 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.