

AOC Graubünden

Malanser Pinot Noir Rüfiser 2022 von Salis

CHF 32.90

statt CHF 36.00

- 75cl
- 13.8%
- Graubünden
- Pinot Noir
- AN 11047522

Vinifikation
selektive Handlese. Schonendes Abbeeren in grosse Holzgärstanden, Kaltstandzeit für mehr Frucht und Farbe. Regelmässiges händisches Untertauchen der Maische während der Gärung. Behutsames Abpressen der Vergorenen Maische. Ausbau für mindestens 12 Monate im französischen Eichenholzfass (Barrique).

Degustationsnotiz Gaumen
am Gaumen fällt zuerst das kräftige Tannin auf, wuchtig und satt, jedoch wunderschön eingebunden, dann wieder diese füllende Aromatik. Im Abgang macht sich eine beeindruckende Länge und Tiefe bemerkbar.

Passt zu
Helle Fleischgerichte vom Kalb und Schwein. Geflügelgerichte und Bündner Spezialitäten.

Trinkreife
Jahrgang + 7 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.