







AOC Graubünden

Malanser Riesling-Silvaner 2024 von Salis

CHF 13.00

-  50cl
-  12%
-  Graubünden
-  Riesling-Silvaner
- AN** 10005024

Vinifikation

Die Trauben werden direkt abgepresst. Gärung mit Reinzuchthefen bei kontrollierten Temperaturen von 15 - 18°C.

Degustationsnotiz Nase

Die typisch würzige Muskatnote wird durch ein Potpourri von reifen gelben Steinfrüchten und frischen Zitronentönen wunderbar ergänzt.

Degustationsnotiz Gaumen

Diese anregende Aromenvielfalt zieht sich auch im Gaumen durch. Sie umspielen den sehr ausgewogenen, mittelkräftigen Körper. Der leicht salzige Abgang regt zum Weitertrinken an. Ein gelungener typischer Riesling-Silvaner, frisch, fruchtig und lebendig.

Passt zu

Spargeln, Süsswasser-Fisch und exotisch-pikantem Essen. Ideal als Aperitifwein.

Trinkreife

Jahrgang + 2 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.