







AOC Graubünden

## Bündner Federweiss 2024 von Salis

**CHF 13.50**

-  50cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN** 10115024

### Vinifikation

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut.

### Degustationsnotiz Nase

Wunderschön frische Noten nach süssen Himbeeren, reifen Kirschen, unterlegt mit einer Spur Safran.

### Degustationsnotiz Gaumen

Offen und trinkfreudig im Auftakt, wiederum feine Beerenaromen, die den weichen und doch lebendigen Körper harmonisch umspielen und dem Wein einen unwiderstehlichen Charme verleihen.

### Passt zu

Ideal als Apéro, aber auch zu Fisch, Geflügel, weissem Fleisch sowie asiatischen Gerichten.

### 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.