

VALENTIN WINE

AOC Graubünden

Cuvée Blanc 2025 von Salis

CHF 23.00

- 75cl
- 13%
- Graubünden
- Pinot Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc
- Expovina: gold
- AN 10347525

Vinifikation
Die Cuvée Blanc vereint vier Rebsorten – Blanc de Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc und Chardonnay –, die jeweils separat vinifiziert werden. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, schonend abgebeert und behutsam gepresst, bevor der Most natürlich geklärt und bei rund 18 °C im Edelstahltank vergoren wird. Die Jungweine reifen zunächst auf der Feinhefe, bevor die einzelnen Komponenten im neuen Jahr zur finalen Cuvée assembliert werden. Eine weitere Reifezeit auf der Feinhefe sowie die schonende Filtration und Abfüllung im Frühjahr verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe, Harmonie und Ausdruck.

Degustationsnotiz Nase
Ausdrucksstarke, fruchtbetonte Aromatik, die sofort Frische und Zugänglichkeit vermittelt: Reife gelbe Früchte treffen auf feine exotische Anklänge von Mango und verleihen dem Bouquet eine lebendige, leicht verspielte Note.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Wein schlank und angenehm leicht, getragen von einer präzisen, frischen Säure. Zarte blumige Nuancen unterstreichen seine elegante Stilistik, während die trockene Ausprägung für Klarheit und eine saubere Struktur sorgt.
Der erfrischende, ausgewogene Abgang rundet das Gesamtbild harmonisch ab und macht diese Cuvée zu einem unkomplizierten, aber stilvollen Weisswein, der mit Leichtigkeit und feiner Präzision überzeugt.

Passt zu
Geniessen Sie den Cuvée Blanc als stilvollen, unkomplizierten Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner Frische und Leichtigkeit besonders schön zur Geltung kommt. Zu leichten Vorspeisen – etwa frischen Salaten, feinen Gemüsegerichten oder dezenten Canapés – entfaltet er seine lebendige Aromatik und sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre



VALENTIN WINE

Cuvée Blanc 2025 von Salis

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.