







VALENTIN  
WINE



AOC Graubünden

## Federweiss 2025 von Salis

**CHF 13.50**

-  50cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN** 10115025

### Degustationsnotiz Nase

Duftig-leichte, fruchtbetonte Aromatik, in der sich feine beerige Noten harmonisch entfalten. Diese lebendige Frucht verleiht dem Bouquet eine klare Frische und eine angenehm zugängliche, elegante Stilistik.

### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen präsentiert er sich frisch und fein, getragen von einer weichen, fließenden Textur. Eine dezent süssliche Fruchtnote sorgt für Geschmeidigkeit, während die ausgewogene Säure dem Wein Struktur und Leichtigkeit verleiht.

Der harmonische, erfrischende Abgang unterstreicht seinen unkomplizierten Charakter und macht diesen Federweiss zu einem genussvollen, leichtfüssigen Wein, der Frucht und Eleganz auf stilvolle Weise vereint.

### Passt zu

Geniessen Sie den Federweiss als idealen Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner Frische und Leichtigkeit besonders überzeugt. Zu Fischgerichten entfaltet er seine feine Aromatik ebenso stimmig wie zu Geflügel und hellem Fleisch, deren zarte Aromen er elegant unterstreicht.

### 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.