






AOC Graubünden

## Jeninser Pinot Noir 2025 von Salis

**CHF 19.00**

-  75cl
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN** 10077525

### Vinifikation

Nach einer kurzen Maischeerwärmung zur gezielten Extraktion von Farb- und Inhaltsstoffen erfolgt die Gärung mit Reinzuchthefen während rund sieben Tagen unter kontrollierten Bedingungen. Der Ausbau im Edelstahltank (Inox) bewahrt die Frucht und unterstreicht die klare, sortentypische Stilistik des Weins. So entsteht ein ausgewogener Pinot Noir mit eleganter Struktur und zugänglichem Charakter.

### Degustationsnotiz Nase

Überzeugt mit einer ausdrucksstarken, fruchtbetonten Aromatik, in der die klare Primärfrucht im Mittelpunkt steht. Reife rote Beeren prägen das Bouquet und verleihen dem Wein eine lebendige, einladende Frische, die opulent wirkt, ohne an Eleganz zu verlieren.

### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und zugänglich, getragen von einer feinen, nicht zu breiten Struktur. Seine Frucht bleibt präsent und wird von einer harmonisch eingebundenen Säure begleitet, die für Frische und Trinkfluss sorgt. So entsteht ein stimmiges Zusammenspiel, das Leichtigkeit und Ausdruck gekonnt verbindet. Der geschmeidige, animierende Abgang macht Lust auf den nächsten Schluck und unterstreicht den unkomplizierten, aber stilvollen Charakter dieses Pinot Noir, der Frucht und Eleganz auf harmonische Weise vereint.

### Passt zu

Geniessen Sie den Jeninser Pinot Noir als idealen Begleiter zu einer klassischen Bündner Platte, wo er mit seiner Frucht und Frische besonders schön zur Geltung kommt. Zu Bündner Spezialitäten wie Capuns, Pizokels oder Maluns passt er genauso gut wie zu Fleischgerichten, wo er seine Stärke zeigt: zeigt: Seine zugängliche Struktur und die lebendige Frucht unterstreichen die Aromen der Speisen, ohne sie zu dominieren.

### Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre



VALENTIN  
WINE



## Jeninser Pinot Noir 2025 von Salis

### Produzent

"Unser Herz schlägt für Wein – wir leben für Wein". 1994 gründete Andrea Davaz mit zwei Freunden die von Salis. Die Trauben für die eigenen Weine beziehen sie von über 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers und Trimmis. Auf mehr als 50 Hektar wachsen dort die Bündner Trauben, die den von Salis Wein zu etwas Besonderem machen. Zudem bewirtschaften sie selber rund 2 Hektar eigene Reben in der Bündner Herrschaft. Da ihnen nicht nur Regionalität, sondern auch die Natur wichtig ist, achten sie bei allen Prozessen stark auf die ökologische Verantwortung und produzieren die Weine ausnahmslos gemäss modernster ökologischer Standards.

### 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.

### Subregion

Die Weinberge von Jenins liegen um das Dorf verteilt auf flachen Lagen der Moräneschuttkegeln des Falknis. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Ein Highlight der Bündner Weinkultur findet sich mit dem Restaurant Alter Torkel in Jenins. Dort kann die Mehrheit aller Bündner Weine in gediegener Atmosphäre und bei feiner Kost genossen werden.