

AOC Graubünden

Wein einfach fein Rosé 2025 von Salis

CHF 22.00

- 75cl
- 13.2%
- Graubünden
- Pinot Noir
- Falstaff: 87
- AN 11947525

Vinifikation
Der Neuzugang in der «Wein einfach fein» Familie. Die Pinot Noir-Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase
Die verführerische Rosé-Farbe hält, was sie verspricht. Ein rotbeeriger, fruchtiger und lieblicher Wein, der sich durch eine frische Aromatik auszeichnet.

Degustationsnotiz Gaumen
rund und geschmeidig im Auftakt, mittlere Fülle, saftig und frisch, aromatischer, intensiver Abgang.

Passt zu
Ideal als Aperitifwein 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.