






AOC Graubünden

Riesling-Silvaner 2025 von Salis

CHF 18.50

 75cl
 12.5%
 Graubünden
AN 10007525

Vinifikation

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen und im Keller schonend abgebeert sowie behutsam gepresst. Der Most wird natürlich geklärt und anschliessend bei rund 18 °C im Edelstahltank vergoren, wodurch die sortentypische Aromatik präzise erhalten bleibt. Die Jungweine reifen mehrere Monate auf der Feinhefe, was ihnen zusätzliche Komplexität und Struktur verleiht. Die schonende Filtration und Abfüllung im Frühjahr bewahren Frische, Klarheit und Ausdruck.

Degustationsnotiz Nase

Beeindruckt mit einer vielschichtigen, ausdrucksstarken Aromatik, in der sich exotische Noten von reifer Mango und saftigem Pfirsich mit frischer Litschi und Ananas verbinden. Diese lebendige Frucht verleiht dem Bouquet eine klare, einladende Frische und eine elegante, fein abgestimmte Aromatik.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich saftig und harmonisch, getragen von einer lebendigen, präzisen Säure. Eine feine Grapefruitnote sorgt für Frische und Spannung, während dezente, leicht herbe Anklänge dem Wein zusätzliche Struktur verleihen. So entsteht ein ausgewogenes Zusammenspiel von Frucht, Frische und feiner Eleganz. Der lange, frische Abgang unterstreicht die Klarheit und Finesse dieses Weins und macht ihn zu einem charaktvollen Riesling Silvaner, der Ausdruck und Trinkfreude auf stilvolle Weise vereint.

Passt zu

Geniessen Sie den von Salis Riesling Silvaner als erfrischenden Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner lebendigen Frucht und klaren Struktur besonders überzeugt. Zu leichten Vorspeisen – etwa kleinen Blätterteiggebäcken, frischen Salaten, milden Frischkäsen oder feinen Gemüsegerichten wie Spargel, Zucchini oder grillierter Paprika – entfaltet er seine saftige Aromatik und sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel.

Trinkreife

Jahrgang + 2 Jahre



VALENTIN
WINE



Riesling-Silvaner 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.