

AOC Graubünden

Schifferli Malanser Pinot Gris 2024

CHF 34.00

- 75cl
- 13%
- Graubünden
- Pinot Gris
- AN 11127524

Vinifikation
Die Trauben werden sorgältig von Hand gelesen, danach folgt eine kurze Maischestandzeit und die Spontangärung im Barrique. Der Barrique-Ausbau auf der Feinhefe dauert 8 Monate.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen ein cremiger Auftakt, viel Schmelz und mundfüllend, endet in einem saftigen, langanhaltenden Finale.

Passt zu
Antipasti, herzhafter Pasta, Geflügel, Gemüsequiche.

Produzent
Die organischen Weine von Astrid und Andrin Schifferli sind limitiert, naturnah und ursprünglich. Auf eine moderne Anbauweise und Kellertechnik verzichten sie. An Stelle von chemisch-synthetischen Stoffen und Schwefel als Pflanzenschutzmittel kommen bei Schifferli ausschliesslich Naturstoffe zum Einsatz. Eine sich rasch entwickelnde Biodiversität, die sich in Form von einer lebendigen Trockenmauer oder ihren leckeren Weinbergpfirsichen zeigt, teilt ihnen Tag für Tag mit, wie wichtig ihr Rebberg für die gesamte Flora und Fauna ist. Die Reben stehen auf einem Qualitäts Weinberg in der Bündner Herrschaft, der bereits 1321 heiss begehrt war. Kein Wunder, denn die nach Südosten orientierte Hanglage stellt einen perfekten Standort mit optimaler Exposition dar. Seinerzeit musste der Hochstift Chur den Besitz bereits verteidigen. – Heute dürfen das Astrid und Andrin Schifferli tun.

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.