



AOC Graubünden

## Bündner Blanc de Noir 2025 von Salis

**CHF 44.00**

 150cl  
 13%  
 Graubünden  
 Pinot Noir  
**AN** 10291525

### Vinifikation

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein.

### Degustationsnotiz Nase

Beerenfruchtig, duftig-leicht mit Anklängen von weissen Blüten und etwas Williamsbirnen.

### Degustationsnotiz Gaumen

Weich, frisch und fein im Auftakt, sehr aromatisch, elegant im Fluss und weich mit einem dezenten verführerischen süssen Finale.

### Passt zu

Gut gekühlt perfekt als Apérwein, geht aber auch wunderbar zu asiatischen Gerichten, herrlich zu grilliertem Fisch und Meeresfrüchten.

### Trinkreife

Jahrgang + 2 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.