



AOC Graubünden

Maienfelder Pinot Noir Reserve 2024 von Salis

CHF 26.00

 75cl
 13.5%
 Graubünden
 Pinot Noir
AN 10567524

Vinifikation

Für diesen Pinot Noir werden ausschliesslich die besten Trauben selektiv von Hand gelesen. Nach der Lese verbleibt die Maische für drei bis fünf Tage in kühler Standzeit, bevor die offene Gärung in traditionellen Holzbottichen beginnt und durch ein- bis zweimal tägliches, schonendes Unterstossen begleitet wird. Anschliessend wird der Wein sanft abgepresst und reift während 12 Monaten in französischen Barriques, wovon rund 30 % aus neuem Holz bestehen. Dieser Ausbau verleiht ihm Tiefe, Struktur und eine elegante, vielschichtige Aromatik.

Degustationsnotiz Nase

Präsentiert sich mit einer vielschichtigen, eleganten Aromatik, in der sich reife Kirschen und rote Beeren mit zarten floralen Anklängen verbinden. Feine Gewürznoten und ein Hauch von edlem Eichenholz verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe und eine harmonisch eingebundene Würze.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich seidig und ausgewogen, getragen von einer präzisen Balance aus Frucht, Säure und feinkörnigen Tanninen. Die saftigen Aromen von Kirschen und roten Beeren setzen sich fort und werden durch dezente Nuancen von dunkler Schokolade, feinem Rauch und subtilen Gewürzen ergänzt. Die sanft eingebundenen Tannine verleihen dem Wein Struktur, ohne seine geschmeidige Eleganz zu überdecken.

Der lange, geschmeidige Abgang unterstreicht die Tiefe und Finesse dieses Pinot Noir und macht ihn zu einem charaktvollen Wein, der Eleganz, Struktur und Ausdruck auf stilvolle Weise vereint.

Passt zu

Geniessen Sie den Maienfelder Pinot Noir Reserve als stilvollen Begleiter zu Bündner Spezialitäten, wo er mit seiner Struktur und Eleganz besonders überzeugt. Zu traditionellen Gerichten wie Capuns entfaltet er seine vielschichtige Aromatik und ergänzt die würzige Füllung sowie die feinen Kräuternoten auf harmonische Weise.



Maiefelder Pinot Noir Reserve 2024 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, Maiefeld, 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 Stadt Maiefeld, die dritte Stadt am Rhein, ist bekannt für ihre hochwertigen Weine, die Heidi-Geschichte von Johanna Spyri und die Maiefelder Pferderennen. Die Rebberge verteilen sich auf gut 100 Hektaren und liegen zwischen 400 - 650 Meter über Meer auf. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.