



AOC Graubünden

Malanser Pinot Noir 2025 von Salis

CHF 14.00

 50cl
 13.5%
 Graubünden
 Pinot Noir
AN 10285025

Vinifikation

Kurze Maischeerwärmung zur besseren Ausbeute von Farb- und Inhaltsstoffen. Gärung mit Reinzuchthefen während ca. 7 Tagen. Ausbau im Inox-Tanks.

Degustationsnotiz Nase

Fruchtig und frisch duftend nach Himbeeren und rote Kirschen, fast schon parfümiert mit einer Veichen-Nuance und etwas rotem Pfeffer.

Degustationsnotiz Gaumen

Die schmeichelnde und feine Pinotsüsse des eleganten Körpers wird durch den saftigen Körper und den runden Fruchtdruck wunderbar ergänzt, weich fließend bis in das wiederum beerenfruchtige Finale.

Passt zu

Fleischgerichte, kalte Platte, Bündnerspezialitäten, asiatischer Küche und auch zu Hartkäse.

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.