



AOC Graubünden

Sauvignon Blanc 2025 von Salis

CHF 23.00

 75cl
 13.5%
 Graubünden
AN 10047525

Vinifikation

Die Trauben werden schonend gepresst und bei kontrollierten Temperaturen von 15 bis 17 °C vergoren, um die typischen Aromen präzise zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank und betont die Frische sowie die klare, sortentypische Aromatik. Eine kurze Reifezeit sorgt für ein ausgewogenes und lebendiges Gesamtbild.

Degustationsnotiz Nase

Überzeugt mit einer klaren, ausdrucksstarken Aromatik, in der reife Stachelbeeren im Mittelpunkt stehen und von feinen würzigen Nuancen begleitet werden. Diese präzise Frucht verleiht dem Bouquet Frische und eine lebendige, animierende Stilistik.

Passt zu

Geniessen Sie den Sauvignon Blanc als stilvollen Begleiter zum Apéro, wo er mit seiner Frische und Aromatik besonders überzeugt. Zu leichten Vorspeisen entfaltet er seine klare Struktur ebenso stimmig wie zu Spargelgerichten, deren feine Aromen er elegant begleitet.

Trinkreife

Jahrgang + 5 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.