

VALENTIN WINE

AOC Graubünden

Maienfelder Pinot Noir 2025 von Salis

CHF 20.00

75cl
13.5%
Graubünden
AN 10087525

Vinifikation
Nach einer kurzen Maischeerwärmung zur gezielten Extraktion von Farb- und Inhaltsstoffen erfolgt die Gärung mit Reinzuchthefen während rund sieben Tagen unter kontrollierten Bedingungen. Der Ausbau im Edelstahltank (Inox) bewahrt die Frucht und unterstreicht die klare, sortentypische Stilistik des Weins. So entsteht ein ausgewogener Pinot Noir mit eleganter Struktur und zugänglichem Charakter.

Degustationsnotiz Nase
Überzeugt mit einer charmanten, fruchtbetonten Aromatik, in der sich feine Himbeer- und Erdbeernoten mit dezenten Anklängen von Wildkräutern verbinden. Diese klare, elegante Frucht verleiht dem Bouquet eine lebendige Frische und eine zugängliche, harmonische Stilistik.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen zeigt er sich samtig und ausgewogen, getragen von einem eleganten, geschmeidigen Körper. Eine fein abgestimmte Fruchtsüsse unterstreicht die Aromen roter Beeren und verleiht dem Wein zusätzliche Rundung, während die gut eingebundene Säure für Frische und Balance sorgt.
Der sanfte, harmonische Abgang rundet das Gesamtbild ab und macht diesen Pinot Noir zu einem stilvollen, zugänglichen Wein, der Frucht und Eleganz auf ausgewogene Weise vereint.

Passt zu
Geniessen Sie den Jeninser Pinot Noir als idealen Begleiter zu einer klassischen Bündner Platte, wo er mit seiner Frucht und Frische besonders schön zur Geltung kommt. Zu Bündner Spezialitäten wie Capuns, Pizokels oder Maluns passt er genauso gut wie zu Fleischgerichten , wo er seine Stärke zeigt: zeigt: Seine zugängliche Struktur und die lebendige Frucht unterstreichen die Aromen der Speisen, ohne sie zu dominieren.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/



Maienfelder Pinot Noir 2025 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, Maienfeld, 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 Maienfeld, die dritte Stadt am Rhein, ist bekannt für ihre hochwertigen Weine, die Heidi-Geschichte von Johanna Spyri und die Maienfelder Pferderennen. Die Rebberge verteilen sich auf gut 100 Hektaren und liegen zwischen 400 - 650 Meter über Meer auf. Im Rebberg finden sich die klassichen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.