



AOC Graubünden

## Malanser Pinot Noir 2025 von Salis

**CHF 20.00**

 75cl  
 13.5%  
 Graubünden  
**AN** 10137525

### Vinifikation

Nach einer kurzen Kaltstandzeit vor der Gärung zur Extraktion von Farb- und Inhaltsstoffen erfolgt die Gärung mit Reinzuchtheffen 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 Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich frisch und geschmeidig, mit einem fließenden, eleganten Ausdruck. Aromen von reifen Waldbeeren und feinen Hagenbutten werden von einer dezenten Lakritznote begleitet, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht. Die ausgewogene Struktur und die gut eingebundene Säure sorgen für Harmonie und ein stimmiges Gesamtbild. Der ausgewogene, fein ausklingende Abgang unterstreicht die elegante Stilistik dieses Pinot Noir und macht ihn zu einem Wein, der Frucht, Finesse und Balance auf stilvolle Weise vereint.

### Passt zu

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.

### 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.