



Sauvignon Blanc Graubünden 2025

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Der Wein 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. Am Gaumen zeigt er sich elegant und ausgewogen, getragen von einer dezent schmeichelnden Extraktsüsse, die dem Wein eine angenehme Rundung verleiht. Gleichzeitig sorgt eine frische, gut eingebundene Säure für Struktur und Spannung, bevor er in ein erfrischendes, leicht trockenes Finale übergeht. Der saubere, belebende Abgang unterstreicht seine klare Stilistik und macht diesen Sauvignon Blanc zu einem eleganten, geradlinigen Weisswein, der Frische und Ausdruck auf harmonische Weise vereint.

Produzent	Von Salis AG
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	324045
Passt zu	Apéro, leichten Speisen, Spargelgerichten



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.

Terroir

In Malans wachsen Reben in den flachen Lagen vor dem Dorf und den steilen Terrassenanlagen hinter dem Dorf.

Geschichte





Vom Süden her kommend eröffnet das pittoreske Malans den Weinliebhabern als erstes Weindorf das Tor zur Bündner Herrschaft. Die grossen Geschlechter Graubündens lebten und bauten früher in Malans, davon zeugen die imposanten Patrizierhäuser.

