



## Malanser Pinot Noir 2022

In der charmanten Nase fruchtige Himbeernoten, etwas Würze und auch einige Wildkräuter am Gaumen frisch, elegant fließend, Aromen von reifen Waldbeeren, Hagenbutten und eine Spur Lakritze, sehr geschmeidig bis in das ausgeglichene Finale.

Produzent	Von Salis AG
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	203362
Passt zu	Fisch, Schweizer Küche, Charcuterie, Kalbfleisch, Rind



### Vinifikation

Kurze Maischeerwärmung zur besseren Ausbeute von Farb- und Inhaltsstoffen. Gärung mit Reinzuchtheferen während ca. 7 Tagen. Ausbau im Stahltank.

### 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.

