

Kurzbeschrieb Schloss Salenegg

Das Weingut Schloss Salenegg in Maienfeld wurde um 950 als Hospiz des damaligen Benediktiner Klosters Pfäfers erbaut. Seit 1068 werden auf Schloss Salenegg Weine gekeltert. Die Familie von Gugelberg wohnt und arbeitet seit 1654 auf Schloss Salenegg und bürgt für Qualität und Originalität. Heute leitet Helene v. Gugelberg die Geschicke des Gutes.

Für Sie aus Keller und Garten gewonnen

Rotwein

Blauburgunder traditionell, Schloss Salenegg, 2012, AOC, 13.5%vol.

Der Blauburgunder «Schloss Salenegg» ist ein traditioneller Wein der Bündner Herrschaft. Er reift bis zu einem Jahr im grossen Holzfass. Typisch ist seine rubinrote, nicht zu dichte Farbe. Er ist feinfruchtig und wird von einer sanften Würze abgerundet, die Gerbstoffstruktur zeigt sich moderat, und die Aromatik spiegelt das Terroir.

Unsere Empfehlungen:

- zu roten Fleischgerichten, Voessen und Pfeffer
- zu Käse, auch Raclette
- zu Lasagne
- zu einem gediegenen Essen

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Frucht
- seine Ausdrucksstärke
- seine Fülle
- er ist ein sicherer Wert

AMBE, Schloss Salenegg, Tafelwein, Pinot Noir, 13.5%vol.

AMBE bezeichnet eine Cuvée verschiedener Pinots der gleichen Lage, jedoch unterschiedlich ausgebaut und verschiedener Jahrgänge. Dies ergibt einen Wein, der alle Eigenschaften der einzelnen Komponenten aussergewöhnlich vereinigt und hervorbringt.

Unsere Empfehlungen:

- zu Lammgigot
- zu einem saftigen Stück Fleisch mit rassiger Sauce
- zu gut gewürzten Spaghetti Bolognese
- zu Fondue Chinoise
- zu Rind und Wild an kräftigen Saucen
- zu jedem Festmahl

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- sein Name und seine Geschichte
- seine Geschmeidigkeit
- er ist einfach unbeschreiblich
- er ist so angenehm weich und ausgewogen

Pinot Noir Barrique, Schloss Salenegg, 2010, AOC, 13.5%vol.

Ein gehaltvoller geschmeidiger Pinot Noir mit gut eingebundenen Holznoten und weichen Gerbstoffen mit gutem Reifepotenzial. Dieser Pinot Noir zeigt die Stärke unserer Region.

Unsere Empfehlungen:

- zu Pizzoccheri
- zu gereiftem Käse
- zu Rind und Wild an kräftigen Saucen
- zu Entrecôte an Pfeffersauce
- zu jedem Festmahl

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- Frucht – Wucht – Farbe – Holz in grosser Harmonie

Le Miroir, Schloss Salenegg, Tafelwein, Pinot Noir, 12.5%vol.

Ein leichter Blauburgunder, der im Stahltank ohne Holzfassreife produziert wird. Die fruchtige, leichtfüssige, zugängliche Art und ein leicht süsslich wirkender Auftakt machen den Miroir zu einem angenehmen Begleiter.

Unsere Empfehlungen:

- zum Apéro
- zu allen Vorspeisen
- zu belegten Broten mit Aufschnitt oder geräuchertem Fisch
- zu Sweet and Sour
- zum Kalbsbraten
- zu salzigem Gebäck

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- die leichte Süsse
- seine Etikette
- dass er luftig, frisch und leicht ist
- seine Anpassungsfähigkeit an die jeweilige Situation
- perfekt, um den Feierabend einzuläuten

Roséwein

Rosé, Schloss Salenegg, 2014, AOC Graubünden, Blauburgunder, 12.0%vol.

Dieser Rosé aus Blauburgundertrauben erfreut mit seiner beschwingten Art und seiner frischen Farbnuance.

Unsere Empfehlungen:

- zum Apéro
- zu leichten Gerichten und Vorspeisen
- zu Fisch und Schalentieren
- zu asiatischen Gerichten
- zu vegetarischen Gerichten

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Fröhlichkeit
- seine Farbe
- sein Traditionsbewusstsein

Weisswein

Cuvée Blanche, Schloss Salenegg, 2014, AOC Graubünden, 12.5%vol.

Diese Cuvée ist aus Pinot Noir (weiss gekeltert) und Chardonnay komponiert. Der Anteil Chardonnay beträgt 20%. Ein fruchtiger und facettenreicher Weisswein mit einem charmanten Auftakt und einem vollmundigen Abgang. Diese Cuvée entspricht sehr gut den Wünschen unserer breiten Kundschaft.

Unsere Empfehlungen:

- zum Apéro
- zu leichten Vorspeisen
- zu Spargeln
- zu Käsegerichten
- zu Meeresfischen
- zu vegetarische Gerichten

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Frucht
- seine Ausgewogenheit
- seine Leichtigkeit und Anpassungsfähigkeit
- seine Eleganz

Chardonnay Barrique, Schloss Salenegg, 2012, AOC, 13.5%vol.

Der Ausbau im Barrique begleitet diesen Wein seit der Gärung. Der Wein zeigt die Mineralität und die Kraft des Chardonnay. Ein typischer Weisswein der Bündner Herrschaft.

Unsere Empfehlungen:

- zu asiatischen Gerichten
- zu Ente, Poulet und Truthahn
- zu Fisch und Schalentieren

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Frucht – Holder/Zitrus/Ananas
- seine Barrique Note
- er ist ein traditioneller Weisswein
- das Besondere an ihm ist, dass er ist wie er ist

Le Miroir, Schloss Salenegg, Tafelwein, Assemblage, 12.5%vol.

Ein leichter Weisswein, der im Stahltank ohne Holzfassreife produziert wird. Die fruchtige, leichtfüssige, zugängliche Art und ein leicht süsslich wirkender Auftakt machen den Miroir zu einem angenehmen Begleiter.

Unsere Empfehlungen:

- zum Apéro
- zu Sushi
- zu Sommer-Grilladen
- zu Poulet- und Reisgerichten
- als Begleiter am Gartenfest

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Etikette
- dass er so leicht, frisch und süffig ist
- dass er unkompliziert durch den Sommer begleitet

Schaumwein

«**Les Etincelles de Salenegg**», blanc de blancs

Unser Schaumwein wurde mit grosser Sorgfalt im Flaschengärverfahren hergestellt und bildet die Krönung unseres Schaffens. Die mineralischen Böden der Bündner Herrschaft sind der perfekte Pflanzgrund für Chardonnay-Trauben. Im Bouquet finden sich die für den Chardonnay typischen exotischen Früchte. Im Gaumen ist er prickelnd, saftig mit einer lebendigen, erfrischenden Säure mit feiner Würznote.

Unsere Empfehlungen:

- immer wenn es etwas zu Feiern gibt
- zum Apéro
- zum Brunch
- zu Fisch und Schalentieren
- zu asiatischen Mehrgang-Menüs
- zu vegetarischen Gerichten

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- sein Jahrgangs-Champagner Charakter
- sein Chardonnay-Aroma
- seine Spritzigkeit, Frucht und Frische

Alkoholfreie Getränke

Chajus

Chardonnay Trauben-Schorle mit Verjus, kohlenensäurehaltig, als Durstlöscher – der perfekte alkoholfreie Apéro.

Unsere Empfehlungen:

- eiskalt zum Apéro
- zu leichten Gerichten und Vorspeisen
- guter Mixer für weitere Getränke mit und ohne Alkohol

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Mischung aus Chardonnay Taubensaft und Verjus
- dass er für alle Altersgruppen etwas Neues ist

RosaRot

Blauburgunder Trauben-Schorle mit Roujus, kohlenensäurehaltig ist ein ausgezeichneter Begleiter leichter Mahlzeiten.

Unsere Empfehlungen:

- eiskalt zum Apéro
- als Essensbegleiter
- für jedes Alter zum Anstossen

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- seine Mischung aus Blauburgunder Taubensaft und Roujus
- dass er für alle Altersgruppen etwas Neues ist
- gleicht einem spritzigen Traubensaft
- seine Farbe

Dessertwein

Le Soleil d'Ulysse, Schloss Salenegg, Pinot Noir Dessertwein, 18%vol.

Zu jedem Schloss gehört ein Dessertwein. Der unsrige ist aus reinem Pinot Noir nach dem Portweinverfahren gekellert und im Barrique ausgebaut. Er zeigt viele fruchtige, beerige Aromen, ist elegant und filigran, ohne aufgesetzte Süsse oder alkoholische Schwere. Ein Dessertwein, der Freude macht und den Pinot Noir aufs Schönste präsentiert. Dieser Dessertwein ist meinem Urahn Ulysses gewidmet – dem mit dem sonnigen Gemüt. Geniessen auch Sie die Sonne der Bündner Herrschaft, die wir im Soleil d'Ulysse für Sie eingefangen haben.

Unsere Empfehlungen:

- zu Käse – vor allem würzige Käse z.B. Blauschimmel
- zu einem Zwetschgen- und anderen Fruchtdesserts
- zu Schokolade
- einfach so, weil so gut!

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- gut dosierte Süsse und Struktur
- seine kräftige Aromavielfalt
- seine Fülle

Destillat

Marc Schloss Salenegg, 40 %vol.

Er wird in alten Brennshafen zum Schloss-Marc gebrannt, ein «Häfelibrand» nach alter Väter Sitte. Der Marc wird unter dem Dach von Schloss Salenegg während fünf Jahren dem klimatischen Wechsel der Jahreszeiten ausgesetzt und reift so in Barriques zum aromatischen, charaktervollen Jahrgangsdessillat heran. Abgefüllt wird er u.a. in eine mundgeblasene, handbemalte und vergoldete Flasche der Glasbläserei Hergiswil.

Unsere Empfehlungen:

- rundet jedes Essen ab
- zu Bündner Nusstorte

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- fein und weich
- die traditionelle Herstellung als Häfelibrand
- in der Hergiswiler Flasche ist er 100%iger Schweizer
- seine Lagerung im Holzfass während 5 Jahren
- seine Farbe

Delikat Essig Manufaktur

Trinkessig Schloss Salenegg

Deli Apfel

Man braucht ihn wie ein Aceto Balsamico für Salatsaucen, für Marinaden oder zum Abschmecken von Gerichten. Auch geeignet als Trinkessig für den täglichen Gebrauch.

Deli Marc

Für Backwaren, Cakes, Gugelhopf und hervorragend als Trinkessig nach dem Essen.

Deli Holunder Essig

Für delikate Kalbfleisch- und Geflügelgerichte nach Sous-vide Methode, Reisgerichte mit Fisch und Gemüse und Orangensalat.

Deli Zimt

Für Espresso Barista Getränke, Apfelstrudel, Exotische Sweet & Sour Reisgerichte. Hervorragend kombiniert mit Erdbeeren, Wassermelonen und Tomaten.

Zum Kennenlernen, der ZauberTrunk - Trinkessig für das innere Wohl

Im Set bestehend aus: Deli Apfel, Deli Holunder, Deli Marc und Deli Zimt

Unsere Empfehlungen:

- zum Kennenlernen
- zur Pflege des leiblichen Wohls
- zum «Aufpeppen von Desserts»
- der perfekte Digestif

Dies macht ihn in unseren Augen einzigartig:

- perfektes «Mitbringsel»/Geschenk für Gastgeber und passionierte Köche

Delikat Essig für Küche und Bar

Himbeer Delikat Essig

Für alle kräftigeren Salate wie z.B. Ruccola und Nüssli sowie Wildspezialitäten und deren Beilagen sowie zum Marinieren von dunklem Fleisch und Wild.

Aprikosen Delikat Essig

Zum Würzen von gekochtem und geräuchertem Fisch, Salatdressings und Dips wie z.B. Avocado-Dip.

Quitten Delikat Essig

Für alkoholfreie Cocktails und Eis-Tee. Für Dressings und Dips mit Käse wie z.B. Hütten- oder Schafkäse sowie Essig-Früchte und Chutneys.

Kren Delikat Essig

Für kräftige Salate wie Siedfleisch- oder Wurstsalat und zum Bestäuben von geräuchertem Fisch.

Ingwer Delikat Essig

Für die asiatische Küche sowie Dressings von Salaten wie z.B. Rübli, Randen oder Kohl.

Met Delikat Essig

Zu Eierspeisen, für Sauce Hollandaise, Risotto und zum Verfeinern von Curries.

Minz Delikat Essig

Zu Vitello tonnato, Terrinen, Meeresfrüchten, sowie Salaten wie Artischocken und Ruccola.

Blauburgunder Delikat Essig

Für Salatdressings, kräftige Marinaden und Eingemachtes wie Essig-Zwetschgen.

Chardonnay Delikat Essig

Für alle Salate sowie Marinaden von weissem Fleisch oder als Sud-Beigabe für Fisch.

Apfel Delikat Essig

Für Salatdressings, zum Einmachen von Gemüse und Früchten, zum Verfeinern von Saucen und auch zum Trinken ist er hervorragend.

Zwetschgen Delikat Essig

Rindsragout, Lammfilet, dunkle Saucen, Gorgonzola Käse, Nussbrotteige und verschiedene Wildgerichten wie zum Beispiel Rehpfeffer.

Verjus

Saft aus jungen Blauburgundertrauben. Ersetzt den Zitronensaft. Perfekt zu Meeresfrüchten wie Austern und Coquille St. Jacques. Erfrischend in allen Getränken. Geeignet für alle, die keinen Essig mögen!

Unsere Empfehlung:

- Alle Delikat Essige und der Verjus machen aus einem einfachen Frucht- oder Gemüsesaft einen «Himmelstrunk» und aus jedem einfachen Gericht eine «Götterspeise»!

Dies macht sie in unseren Augen einzigartig:

- sie verstärken alle natürlichen Aromen
- sie eignen sich für feine Marinaden
- ein paar Tropfen und alle Backwaren bleiben 3x länger frisch
- 100% Schweizer Natur pur
- ihre ausgeprägten, vielseitigen Aromen

Delikat Essig Sets zum Kennenlernen:

- **Turm Surprise** – die 7 beliebtesten Delikat Essige
- **Entdecker Sets** – mit 4, 8 oder 12 verschiedenen Delikat Essigen

und unsere saisonalen Essig Vergnügen

- **FrühlingsLust** (ab 1. März solange Vorrat)
Bärlauch, Tannenschösslig, Safran, Ingwer Delikat Essig
- **SommerTraum** (ab 20. Juni solange Vorrat)
Himbeer, Kren, Minz Delikat Essig, Deli Holunder Trinkessig
- **HerbstFreude** (ab 13. September solange Vorrat)
Zwetschgen, Mirabellen, Boskop und Birnen Delikat Essig
- **WinterGlück** (ab 15. November solange Vorrat),
Muskat und Met Delikat Essig, Deli Zimt und Deli Marc Trinkessig

Unsere Empfehlung:

- experimentieren Sie in der Küche
- verstärken Sie natürliche Aromen im Wintergemüse
- nutzen Sie Delikat Essige für feine Marinaden
- geben Sie ein paar Tropfen in den Teig und alle Backwaren bleiben 3x länger frisch

Dies machen sie in unseren Augen einzigartig:

- ihre Vielseitigkeit ist der Jahreszeit angepasst
- der Jahreszeit angepasste Geschenke
- 100% Schweizer Natur pur
- ihre ausgeprägten, vielseitigen Aromen