



## BLAUBURGUNDER CLASSIC 2016 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Nach einem überdurchschnittlich milden Winter begann das Rebjahr 2016 warm und sehr nass, was zu einem frühen Austrieb führte. Am 28. April wurden wir von einem Frost mit Temperaturen bis  $-4^{\circ}\text{C}$  heimgesucht, welcher teilweise zu sehr grossen Schäden führte. Die Witterung während der Blütezeit war kalt und nass und löste teilweise starke Verrieselungen aus. Ende Juli fegte noch ein starkes Unwetter über uns, begleitet von einem leichten Hagel, der bei einigen Parzellen wiederum zu Schäden führte. Ansonsten war der Sommer sehr warm und trocken. Der Herbst blieb leider auf der kälteren Seite, mit sehr wenig Föhneinfluss. 121 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit  $100^{\circ}\text{Oe}$  und  $830\text{ g/m}^2$  von unseren Weinstöcken ernten.

### Sensorik

Typische rubinrote Farbe mit feinen kirschroten Reflexen. Geschmackvolle Frucht nach Kirschen und Waldbeeren duftend. Im Gaumen harmonische Säure, unterstützt von leichten Gewürznoten.

### Passt zu

Aperitif, diversen Bündner Spezialitäten wie Capuns, Maluns und Bündner Trockenfleischplatten.

### Analytische Werte

Alkohol	13.5% Vol.
Vinifikation	Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und biologischem Säureabbau.
Lagerfähigkeit	bis ca. 5 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	ab 2017
Optimale Geniestemperatur	$16\text{--}18^{\circ}\text{C}$