

anjan boner



BLAUBURGUNDER BARRIQUE 2012 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Nach einem sehr strengen Winter mit viel Schnee und aussergewöhnlich kalten Temperaturen begannen die ersten Reben bereits Ende März auszutreiben. Die Hauptblütezeit war Mitte Juni und endete um den 20. Juni. Nach einem eher nassen Sommer und einem frühen Farbumschlag war der Herbst sehr schön und warm mit viel Föhn. 129 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir mit der Traubenlese beginnen. Wir konnten die Trauben mit 105° Oe und ca. 590 g/m² von unseren 60 Jahre alten Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch, begleitet von einem Hauch Gewürznelken und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Wein elegant, unterstützt von einer ausgewogenen Holznote. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch ausgewogen.

Passt zu

Diverse Fleischgerichte, wie Rindsfilet, Entrecôte. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Mittel- bis starkgereifte Käsesorten, wie reifer Gruyère.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

13.5% Vol.

Unser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniessstemperatur

bis ca. 12 Jahre
ab 2014
20–22°C