



BLAUBURGUNDER BARRIQUE 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°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. 118 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 104°Oe und 570 g/m^2 von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

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

Passt zu

Diversen Fleischgerichten wie Rindsfilet und Entrecôte. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Mittel- bis starkgereiften Käsesorten wie reifen Gruyère.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

14.0% Vol.

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

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniestemperatur

bis ca. 12 Jahre

ab 2018

$20-22^{\circ}\text{C}$