



## BLAUBURGUNDER BARRIQUE 2014 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter im Rebjahr 2014 war auch der Frühling warm und vor allem trocken, was das Wachstum der Reben erheblich verlangsamte. Die Blütezeit war daraufhin hervorragend, doch der anhaltende Regen und die kühleren Temperaturen im Juli bremsen wiederum das Wachstum der Reben. Wie jeweils in andern Jahren blies von Anfang August an regelmässig der Föhn, was die Traubenreife gut unterstützte, 119 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 105° Oe und ca. 620 g/m<sup>2</sup> 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 und unterstützt von einer feinen Kaffeenote. 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

Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniesstemperatur

13.8% Vol.  
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.  
bis ca. 12 Jahre  
ab 2016  
20–22°C