



## BLAUBURGUNDER CLASSIC 2017 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Das Rebjahr 2017 begann warm und sehr nass, was zu einem frühen Austrieb führte. Am 20. und 21. April wurden wir erneut von einem Frost bis  $-3^{\circ}\text{C}$  heimgesucht, was teilweise zu sehr grossen Schäden führte. Besonders die Kombination zwischen Nässe und kaltem Wind hat in der ersten Frostnacht die jungen Triebe erfrieren lassen. Die Witterung während der frühen Blütezeit war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte. Leider war der Blühzeitpunkt sehr unterschiedlich, da die nachgeschossenen Triebe etwas im Rückstand zu den normalen Trieben waren. Der Sommer war überdurchschnittlich warm und trocken. Der Herbst blieb leider auf der kälteren Seite mit wenig Föhneinfluss.

120 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit  $102^{\circ}\text{Oe}$  und  $720\text{ g/m}^2$  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  
Vinifikation

Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniesstemperatur

13.8% Vol.  
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und biologischem Säureabbau.  
bis ca. 5 Jahre  
ab 2018  
 $16-18^{\circ}\text{C}$