



BLAUBURGUNDER AUSLESE 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°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.

119 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 103°Oe und 590 g/m^2 von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Im Gaumen zeigt sich die für den Blauburgunder typische Note, Eleganz, unterstützt von einem Hauch von Holzaromen. Im Abgang ist er zartschmeichelnd, harmonisch und ausgewogen.

Passt zu

Diversen Fleisch- und Wildgerichten wie Hirschpfeffer. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereiften Käsesorten wie Parmesan.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

14.0% Vol.

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

bis ca. 8 Jahre

ab 2019

20–22°C