



BLAUBURGUNDER CLASSIC 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. 128 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 98° Oe und ca. 850 g /m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Typische rubinrote Farbe mit feinen kirschroten Reflexen. Geschmackvolle Frucht nach Kirschen und Waldbeeren duftend. Im Gaumen mit harmonischer 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

13.0% Vol.
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und biologischem Säureabbau.
bis ca. 5 Jahre
ab 2015
16–18°C