



## BLAUBURGUNDER BARRIQUE 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.

117 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit  $105^{\circ}\text{Oe}$  und  $480\text{ g/m}^2$  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 Kaffeernote 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

Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniesstemperatur

14.1 % 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 2019  
20–22°C