



BLAUBURGUNDER AUSLESE 2016 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Nach einem überdurchschnittlich milden Winter begann das Rebjahr 2016 warm und sehr nass, was zu einem frühen Austrieb führte. Am 28. April wurden wir von einem Frost mit Temperaturen bis -4°C heimgesucht, welcher teilweise zu sehr grossen Schäden führte. Die Witterung während der Blütezeit war kalt und nass und löste teilweise starke Verrieselungen aus. Ende Juli fegte noch ein starkes Unwetter über uns, begleitet von einem leichten Hagel, der bei einigen Parzellen wiederum zu Schäden führte. Ansonsten war der Sommer sehr warm und trocken. Der Herbst blieb leider auf der kälteren Seite, mit sehr wenig Föhneneinfluss. 122 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 100°Oe und 660 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 Hirschkäse, Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereiften Käsesorten wie Parmesan.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniessstemperatur

13.5% 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 2018
20–22°C