



## BLAUBURGUNDER BARRIQUE 2011 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Das Jahr 2011 war ein eher frühes Weinjahr. Es begann mit einem normalen Austrieb und ging mit einer fast zwei Wochen früheren Blütezeit weiter. Die erste Sommerhälfte war wechselhaft mit ergiebigen Niederschlägen und wenig Föhn. Nach einer zweiten sonnigen Sommerhälfte und einem föhnigen Herbst haben wir 116 Tage nach der Blüte mit der Weinlese begonnen. Wir konnten die Trauben mit 103° Oe und ca. 550 g/m<sup>2</sup> von unseren 60 Jahre alten Weinstöcken ernten. Die Trauben hatten ein ausgewogenes Zucker/Säure-Verhältnis und schön ausgereifte Tannine.

### Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch, begleitet von einem Hauch Gewürznelken und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Wein elegant, unterstützt von einer ausgewogenen Holznote. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch ausgewogen.

### Passt zu

Diverse Fleischgerichte, wie Rindsfilet, Entrecôte. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Mittel- bis starkgereifte Käsesorten, wie reifer Gruyère.

### Analytische Werte

Alkohol  
Vinifikation  
  
Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniestemperatur

13.0% Vol.  
Dieser Wein wurde nach den neuesten und bewährtesten Techniken vinifiziert.  
Kontrollierte Vergärung, biologischer Säureabbau und traditionelle Eichenholzlagerung.  
bis ca. 12 Jahre  
ab 2013  
20–22°C