



BLAUBURGUNDER BARRIQUE 2013 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Nach einem eher trockenen Winter begann das Rebjahr 2013 eher kühl und nass, das sich bis in die Blüte hinein zog. Was eine ungewollte Ertragsregulierung zur Folge hatte. Der Hochsommer war dafür sehr heiss und trocken. Trotz diesem Wetter konnten die Reben den Rückstand nicht mehr aufholen und dadurch verzögerte sich die Ernte ca. um 10 Tage. 130 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 107° Oe und ca. 570 g/m² von unseren alten Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch, begleitet von einem Hauch Gewürznelken und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, elegant und wird von einer feinen Kaffeernote unterstützt. 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

13.7% Vol.

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

Lagerfähigkeit

bis ca. 12 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

ab 2015
20–22°C