



BLAUBURGUNDER AUSLESE 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. 128 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 105° Oe und ca. 610 g/m² von unseren 60 Jahre alten Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Im Gaumen zeigt sich der Wein typisch, elegant, unterstützt von einem Hauch Holzaromen. Im Abgang ist er zartschmeichelnd und harmonisch ausgewogen.

Passt zu

Diverse Fleisch- und Wildgerichte, wie Hirschkäse, Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereifte Käsesorten, wie Parmesan.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

13.5% Vol.

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

Lagerfähigkeit

bis ca. 8 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt

ab 2015

Optimale Geniesstemperatur

20–22°C