



BLAUBURGUNDER AUSLESE 2019 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2019 begann viel zu warm, was zu einem frühen Austrieb führte. Ein Kälteeinbruch führte zu äusserst kalten Temperaturen, was das Triebwachstum sehr stark verlangsamte. Dieses ungewohnte Wetter zog sich 3 Wochen in die Länge bis die Reben ihre gewohnte Wuchsstärke wieder aufnehmen konnten. Die Witterung während der etwas späteren Blütezeit war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte. Der Sommer war sehr warm und trocken. Bis auf den August der überdurchschnittlich nass war, zudem kam noch eine sehr grosse Regenmenge in die Traubenreifephase dazu, was die ohnehin prallen Trauben noch mehr aufblähen liess und so zu Botrytis geführt hat. Der Herbst blieb leider wieder auf der kälteren Seite mit wenig Föhn Einfluss. Die Botrytis befallenen Beeren mussten wir während der Lese feinst säuberlich aussortieren und so hatten wir am Schluss rund $\frac{1}{3}$ weniger Ertrag und doppelt so lange Zeit für unsere Weinlese.

116 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 95 ° Oe und 490 g/m² 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 zart-schmeichelnd, harmonisch und ausgewogen.

Passt zu

Diversen Fleisch- und Wildgerichten wie Hirschpfeffer. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereiften Käsesorten wie Parmesan.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

12.7% Vol.

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

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

ca. 10 Jahre
2024 bis 2026
20–22°C