



BLAUBURGUNDER CLASSIC 2020 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2020 begann sehr warm, was zu einem überdurchschnittlich frühen Austrieb führte. Die trockene Witterung am Anfang des Jahres hielt bis Ende April an und wurde von einer intensiven Regenperiode abgelöst. Die Witterung während der frühen Blütezeit war kalt und nass, was sich je nach Lage äusserst negativ auf die Blühqualität auswirkte. Die Trauben wurden dadurch sehr lockerbeerig, was sie in diesem Jahr sehr gut brauchen konnten. Je nach Lage gab es durch das Verrieseln der Trauben bis zu 50% weniger Ertrag als angestrebt. Der Sommer war überdurchschnittlich nass mit wenig Hitzetagen. Der Herbst blieb leider wieder auf der kälteren Seite mit wenig Föhneinfluss. Auf Grund der lockeren Trauben mussten wir trotz vielem Niederschlag kaum eine Traube aussortieren.

121 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 92° Oe und 580g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Typische rubinrote Farbe mit feinen kirschroten Reflexen. Geschmackvolle Frucht nach Kirschen und Waldbeeren duftend. Im Gaumen harmonische Säure, unterstützt von leichten Gewürznoten.

Passt zu

Aperitif, diversen Bündner Spezialitäten wie Capuns, Maluns und Bündner Trockenfleischplatten.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

12.5% Vol.

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

Lagerfähigkeit

ca. 5 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt

2021 bis 2023

Optimale Geniestemperatur

16–18°C