



BLAUBURGUNDER CLASSIC 2022 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2022 begann überdurchschnittlich warm und trocken. Die kalten Temperaturen im April verhinderten aber einen frühen Austrieb und somit Spätfrostschäden. Die kaltnasse Witterung während der Blütezeit verlängerte diese erheblich, was aber auf die Blühqualität keinen negativen Einfluss hatte. Dadurch war der Behang überdurchschnittlich hoch. Den Sommer erlebten wir sehr warm mit wenig Regen, was Mitte August von einer kühleren und nassen Periode abgelöst wurde. Der Herbst blieb dann eher auf der kälteren Seite. Was zu äusserst fruchtigen und qualitativ hochstehenden Weinen führte, jedoch das Ernten erheblich erschwerte.

101 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 97 ° Oe und 721 g/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

13.2% Vol.

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

Lagerfähigkeit

ca. 5 Jahre

Optimaler Genusszeitpunkt

2023 bis 2027

Optimale Geniesstemperatur

16–18 °C