



## FREISAMER 2018 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Das Rebjahr 2018 begann sehr kalt und mit viel Schnee. Das Frühjahr war sehr trocken, besonders im April blieb der Regen fast gänzlich aus. Die Witterung während der sehr frühen Blüte war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte und eine sehr kurze Blütendauer daraus resultierte. Der Sommer war überdurchschnittlich warm und trocken. Im Herbst ging es genauso weiter und bescherte uns eine wunderschöne und äusserst frühe Weinlese. Die Qualität war hervorragend und wird heute schon als einer von den besten Jahrgängen der letzten Jahrzehnte bewertet.

112 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 94 °Oe und 1'000 g/m<sup>2</sup> von unseren Weinstöcken ernten.

### Sensorik

Äusserst fruchtiges Aroma nach grünen Äpfeln und diversen Zitrusfrüchten. Im Gaumen fruchtig mit einer angenehmen Säure, was diesen Wein zu einem Essensbegleiter der besonderen Art werden lässt. Die Synergie von Wein und Essen führt zu einem einmaligen kulinarischen Erlebnis.

### Passt zu

Diversen Käsearten, verschiedenen Fischgerichten wie Crevetten, Lachstatar und grünem oder weissem Spargel auf Sauce Hollandaise.

### Analytische Werte

Alkohol	13.0% Vol.
Vinifikation	Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und keinem biologischem Säureabbau.
Lagerfähigkeit	bis ca. 5 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	2018 bis 2020
Optimale Geniestemperatur	17°C