



## RIESLING SILVANER 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 Blütedauer 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.

95 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 75 °Oe und 1'100 g/m<sup>2</sup> von unseren Weinstöcken ernten.

### Sensorik

Sehr intensives Holunderblüten- und Muskatnussaroma, das von speziellen Aprikosen- und Bergamottenuancen unterstützt wird. Im Gaumen frisch und fein ausgewogen. Die äusserst intensive Frucht wird von einer feinen Restsüsse unterstützt. Der Abgang ist füllig und extraktreich strukturiert.

### Passt zu

Aperitif, Fondue, Raclette, diverse Vorspeisen.  
Für laue Sommernächte.

### Analytische Werte

Alkohol  
Vinifikation  
  
Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniestemperatur

11.3% Vol.  
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und keinem biologischem Säureabbau.  
bis ca. 3 Jahre  
2018 bis 2019  
16 °C