



## WEISSBURGUNDER 2016 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Nach einem überdurchschnittlich milden Winter begann das Rebjahr 2016 warm und sehr nass, was zu einem frühen Austrieb führte. Am 28. April wurden wir von einem Frost mit Temperaturen bis  $-4^{\circ}\text{C}$  heimgesucht, welcher teilweise zu sehr grossen Schäden führte. Die Witterung während der Blütezeit war kalt und nass und löste teilweise starke Verrieselungen aus. Ende Juli fegte noch ein starkes Unwetter über uns, begleitet von einem leichten Hagel, der bei einigen Parzellen wiederum zu Schäden führte. Ansonsten war der Sommer sehr warm und trocken. Der Herbst blieb leider auf der kälteren Seite, mit sehr wenig Föhneinfluss. 113 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit  $92^{\circ}\text{Oe}$  und  $820\text{ g/m}^2$  von unseren Weinstöcken ernten.

### Sensorik

Intensiv goldgelbe Farbe mit feinen Grünreflexen. In der Nase fruchtig und an Aprikosen und Ananas erinnernd. Feine Säure im Gaumen mit einer breiten mineralischen Komplexität.

### Passt zu

Aperitif, Spargeln, diversen Käsevariationen sowie auch zu Fischgerichten wie Paëlla, Regenbogenforelle oder Maine-Hummer.

### Analytische Werte

Alkohol  
Vinifikation

Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniesstemperatur

12.0 % Vol.  
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neusten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und keinem biologischem Säureabbau.  
bis ca. 5 Jahre  
ab 2017  
 $17^{\circ}\text{C}$