



## WEISSBURGUNDER 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 der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte bewertet.

111 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 89 °Oe und 1'000 g/m<sup>2</sup> 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 12.5% Vol.

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

Lagerfähigkeit bis ca. 5 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt 2019 bis 2020

Optimale Geniestemperatur 17 °C