



WEISSBURGUNDER 2019 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2019 begann viel zu warm, was zu einem frühen Austrieb führte. Ein Kälteeinbruch führte zu äusserst kalten Temperaturen, was das Triebwachstum sehr stark verlangsamte. Dieses ungewohnte Wetter zog sich 3 Wochen in die Länge bis die Reben ihre gewohnte Wuchsstärke wieder aufnehmen konnten. Die Witterung während der etwas späteren Blütezeit war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte. Der Sommer war sehr warm und trocken. Bis auf den August der überdurchschnittlich nass war, zudem kam noch eine sehr grosse Regenmenge in die Traubenreifephase dazu, was die ohnehin prallen Trauben noch mehr aufblähen liess und so zu Botrytis geführt hat. Der Herbst blieb leider wieder auf der kälteren Seite mit wenig Föhninfluss. Die Botrytis befallenen Beeren mussten wir während der Lese feinst säuberlich aussortieren und so hatten wir am Schluss rund $\frac{1}{3}$ weniger Ertrag und doppelt so lange Zeit für unsere Weinlese.

111 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 92 ° Oe und 667 g/m² 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

12.4% Vol.

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

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

ca. 5 Jahre
2020 bis 2021
17 °C