

anjan boner



BLAUBURGUNDER AUSLESE 2011 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Jahr 2011 war ein eher frühes Weinjahr. Es begann mit einem normalen Austrieb und ging mit einer fast zwei Wochen früheren Blütezeit weiter. Die erste Sommerhälfte war wechselhaft mit ergiebigen Niederschlägen und wenig Föhn. Nach einer zweiten sonnigen und warmen Sommerhälfte und einem föhnigen Herbst haben wir 112 Tage nach der Blüte mit der Weinlese begonnen. Wir konnten die Trauben mit 101° Oe und ca. 650 g/m² von unseren 60 Jahre alten Weinstöcken ernten. Die Trauben hatten ein ausgewogenes Zucker/Säure-Verhältnis und schön ausgereifte Tannine.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Im Gaumen zeigt sich der Wein typisch, elegant, unterstützt von einem Hauch Holzaromen. Im Abgang ist er zartschmeichelnd und harmonisch ausgewogen.

Passt zu

Diverse Fleisch- und Wildgerichte, wie Hirschpfeffer. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereifte Käsesorten, wie Parmesan.

Analytische Werte

Alkohol

13.0% Vol.

Vinifikation

Dieser Wein wurde nach den neuesten und bewährtesten Techniken vinifiziert.

Kontrollierte Vergärung, biologischer Säureabbau und traditionelle Eichenholzlagerung.

Lagerfähigkeit

bis ca. 8 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt

ab 2013

Optimale Geniestemperatur

20–22°C