



BLAUBURGUNDER AUSLESE 2014 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter im Rebjahr 2014 war auch der Frühling warm und vor allem trocken, was das Wachstum der Reben erheblich verlangsamte. Die Blütezeit war daraufhin hervorragend, doch der anhaltende Regen und die kühleren Temperaturen im Juli bremsen wiederum das Wachstum der Reben. Wie jeweils in andern Jahren blies von Anfang August an regelmässig der Föhn, was die Traubenreife gut unterstützte. 128 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 100° Oe und ca. 690 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Im Gaumen zeigt sich die für den Blauburgunder typische Note, elegant, unterstützt von einem Hauch von Holzaromen. Im Abgang ist er zartschmeichelnd, harmonisch und ausgewogen.

Passt zu

Diversen Fleisch- und Wildgerichten wie Hirschkäse, Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereiften Käsesorten wie Parmesan.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

Lagerfähigkeit
Optimaler Genusszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

13.5 % Vol.
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.
bis ca. 8 Jahre
ab 2016
20–22°C