



## BLAUBURGUNDER AUSLESE 2015 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Nach einem eher kurzen Winter ging es im Rebjahr 2015 regnerisch und warm weiter durch das Frühjahr. Nach einer hervorragenden Blüte blieb das Wetter trocken und warm. Der Sommer war überdurchschnittlich trocken mit wenig Regen und warmen Temperaturen im Juni bis August. Im Herbst ging es teilweise kühl und trocken weiter. 123 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 102° Oe und ca. 660 g/m<sup>2</sup> von unseren Weinstöcken ernten.

### 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 Hirschkpfeffer. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereifte Käsesorten, wie Parmesan.

### Analytische Werte

Alkohol  
Vinifikation  
  
Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniesstemperatur

13.5% Vol.  
Unser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.  
bis ca. 8 Jahre  
ab 2017  
20–22°C