



## BLAUBURGUNDER AUSLESE 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 100 °Oe und 620 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 die für den Blauburgunder typische Note, Eleganz, unterstützt von einem Hauch von Holzaromen. Im Abgang ist er zart-schmeichelnd, harmonisch und ausgewogen.

### Passt zu

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

### Analytische Werte

Alkohol  
Vinifikation

13.2% Vol.

Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.

Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniesstemperatur

bis ca. 8 Jahre  
2022 bis 2024  
20–22 °C