



BLAUBURGUNDER BARRIQUE 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 Blütedauer 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.

109 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 101°Oe und 570 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv und typisch, begleitet von einem Hauch von Gewürznelken und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, elegant unterstützt von einer feinen Kaffeenote des Holzes. Der Abgang ist langanhaltend, harmonisch und ausgewogen.

Passt zu

Diversen Fleischgerichten wie Rindsfilet und Entrecôte. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Mittel- bis starkgereiften Käsesorten wie reifen Gruyère.

Analytische Werte

Alkohol 13.6% Vol.
Vinifikation

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

Lagerfähigkeit bis ca. 12 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt 2023 bis 2025
Optimale Geniestemperatur 20–22 °C