anjan boner

BLAUBURGUNDER BARRIQUE 2022 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2022 begann überdurchschnittlich warm und trocken. Die kalten Temperaturen im April verhinderten aber einen frühen Austrieb und somit Spätfrostschäden. Die kaltnasse Witterung während der Blütezeit verlängerte diese erheblich, was aber auf die Blühqualität keinen negativen Einfluss hatte. Dadurch war der Behang überdurchschnittlich hoch. Den Sommer erlebten wir sehr warm mit wenig Regen, was Mitte August von einer kühleren und nassen Periode abgelöst wurde. Der Herbst blieb dann eher auf der kälteren Seite. Was zu äusserst fruchtigen und qualitativ hochstehenden Weinen führte, jedoch das Ernten erheblich erschwerte.
103 bis 104 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 100 °Oe und 564 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 lang-anhaltend, 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	ca. 12 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	2029 bis 2031
Optimale Geniesstemperatur	20–22 °C

weingut anjan boner | bothmarweg 5 | CH - 7208 malans | mail: anjan@anjanboner.ch | www.anjanboner.ch
phone/fax: +41(0)81 322 55 86 | mobile: +41(0)79 348 25 17