anjan boner

BLAUBURGUNDER «DOUX» 2024 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2024 begann überdurchschnittlich warm und durchschnittlich feucht. Was zu einem zwei Wochen früheren Austrieb geführt hat. Die kalten Temperaturen Ende April (+0.3 °C) hätten dann fast zu Spätfrost geführt. Die kaltnasse Witterung während der Blütezeit verlängerte diese erheblich, was vor allem bei den weissen Traubensorten zu einem niedrigeren Fruchtansatz geführt hat. Den Sommer erlebten wir sehr warm und nass, was zu einem enorm hohen Krankheitsdruck geführt hat. Vor allem der Falsche Mehltau fühlte sich merklich sehr wohl unter diesen Bedingungen. Es gab kaum einen Tag an dem es nicht mindestens einmal geregnet hat. Was einen erfolgreichen Pflanzenschutz extrem schwierig machte. Der warme und trockene Herbst mit seinen kühlen Nächten hat dann die Trauben zu wunderschönen reifen und fruchtigen Früchten werden lassen. Mit diesem Wetter ging dann die Ernte zügig und unspektakulär von der Hand.

113 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 108° Oe und 459 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Tiefrubinrote Farbe mit leicht braunem Reflex. In der Nase eine feine Kirschnote welche von einer dezenten Holznote unterstütz wird. Im Gaumen feinste Aromen nach Leder, Amarettokirschen und Schwarzen Johannisbeeren mit süssem Auftakt und äusserst langanhaltendem Abgang.

Passt zu

Jeglichen Desserts ob süss oder salzig wie zum Beispiel Zwetschgenkompott mit Vanilleglace oder verschiedensten Käsevariationen mit Trauben.

Analytische Werte

Vinifikation

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

Alkohol	19.5 % Vol.
Lagerfähigkeit	Über 10 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	2027 bis 2032
Optimale Geniesstemperatur	18–21 °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