



BLAUBURGUNDER CLASSIC 2023 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2023 begann überdurchschnittlich warm und trocken. Die warmen Temperaturen im Winter führten zu einer enorm hohen Falschen Mehltau-Population. Diesem hohen Druck fielen rund $\frac{1}{3}$ der Trauben zum Opfer. Die trockene und warme Witterung während der Blütezeit liess die Trauben schnell und optimal verblühen. Was uns in Sachen Traubenmenge etwas aufatmen liess. Leider mussten wir am Nachmittag vom 18. Juli und in der Nacht auf den 26. August je einen Hagelschlag verbuchen. Der Herbst blieb dann wunderschön und warm mit kalten Nächten. Was zu sehr fruchtigen und qualitativ hochstehenden Weinen führte, nur das Ernten erwies sich durch die beiden Hagelschläge als sehr langwierig und mühsam. Durch das Verlesen der Trauben verlängerte sich die Erntezeit um das Doppelte, aber es lohnte sich und wir konnten sie mit einer sensationellen Qualität in den Keller bringen. 118 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 107° Oe und 698 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Typische rubinrote Farbe mit feinen kirschroten Reflexen. Geschmackvolle Frucht nach Kirschen und Waldbeeren duftend. Im Gaumen harmonische Säure, unterstützt von leichten Gewürznoten.

Passt zu

Aperitif, diversen Bündner Spezialitäten wie Capuns, Maluns und Bündner Trockenfleischplatten.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

13.8 % Vol.

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

2024 bis 2028

Optimale Geniessstemperatur

16–18°C