



BLAUBURGUNDER BRUT ROSÉ 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. 98 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 84° Oe und 893 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Äusserst intensive Erdbeeraromatik in der Nase, die von einer feinen Perlage aus der Flaschengärung unterstützt wird, runden diesen Schaumwein perfekt ab und lassen ihn zu einem hervorragenden Apéro- und Essensbegleiter werden.

Passt zu

Aperitif, feinen Vorspeisen, Salz- und Süsswasserfischen, Austern, Crevetten und ganz besonders schön zu Safran-Risotto mit Kaisergranat an Sauce Nantua.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

12.0 % Vol.

Dieser Schaumwein wird aus 100% Blauburgundertrauben produziert. Die Trauben werden in einem sehr frühen Reifestadium gelesen und nach einer kurzen Maischenstandzeit direkt gepresst.

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniestemperatur

ca. 5 Jahre
2025 bis 2029
8–12°C