



CHARDONNAY 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 95° Oe und 620 g/m² von unseren Weinstöcken ernten

Sensorik

Feiner mineralischer Duft nach Feuerstein und Walnuss, die von einer feinen Holznote unterstützt werden. Im Gaumen ausgewogen mit einer feinen Gerbstoffstruktur. Im Abgang äusserst extraktreich mit grossem Volumen.

Passt zu

Diversen Käsearten, verschiedenen Fischgerichten und rauer oder gebratener Gänseleberpastete auf Toastbrot.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

12.7 % Vol.

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

Lagerfähigkeit

ca. 10 Jahre

Optimaler Genusszeitpunkt

2026 bis 2029

Optimale Geniesstemperatur

19°C