



BLAUBURGUNDER AUSLESE 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 erschwerten.

102 bis 106 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 101°Oe und 613g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Im Gaumen zeigt sich die für den Blauburgunder typische Note, Eleganz, unterstützt von einem Hauch von Holzaromen. Im Abgang ist er zartschmeichelnd, harmonisch und ausgewogen.

Passt zu

Diversen Fleisch- und Wildgerichten wie Hirschpfiffer. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereiften Käsesorten wie Parmesan.

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
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniessstemperatur

ca. 10 Jahre
2027 bis 2031
20–22 °C