



WEISSBURGUNDER 2025 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2025 begann überdurchschnittlich warm und trocken, was zu einem durchschnittlich frühen Austrieb geführt hat. Die warme und trockene Witterung während der Blütezeit liess die Gescheine innert einer Woche wunderschön verblühen. Den Sommer erlebten wir sehr warm und überdurchschnittlich nass. Der warme und feuchte Herbst hat dann die Trauben so wie die Nerven der Winzer enorm stark strapaziert. Zur Ernte hin wurden wir wieder mit wunderschönen, warmen Tagen und kühlen Nächten belohnt. Leider haben die Blauburgundertrauben den vielen Regen nicht so gut weggesteckt wie die Weissweintrauben und mussten deshalb sehr akribisch von unseren Erntehelfern aussortiert werden. Aus diesem Grund hat die Weinlese um das 2.5-fache länger gedauert als eine durchschnittliche Ernte. Dank unseren super Erntehelfern konnten wir einmal mehr eine hervorragende Qualität an Trauben in den Keller bringen.

109 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 90° Oe und 926 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Intensiv goldgelbe Farbe mit feinen Grünreflexen. In der Nase fruchtig und an Aprikosen und Ananas erinnernd. Feine Säure im Gaumen mit einer breiten mineralischen Komplexität.

Passt zu

Aperitif, Spargeln, diversen Käsevariationen sowie auch zu Fischgerichten wie Paëlla, Regenbogenforelle oder Maine-Hummer.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

12.4 % Vol.

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

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniessstemperatur

ca. 5 Jahre
2026 bis 2031
17°C