



WEISSBURGUNDER 2024 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2024 begann überdurchschnittlich warm und durchschnittlich feucht. Was zu einem zwei Wochen früheren Austrieb geführt hat. Die kalten Temperaturen Ende April (+0.3 °C) hätten dann fast zu Spätfrost geführt. Die kaltnasse Witterung während der Blütezeit verlängerte diese erheblich, was vor allem bei den weissen Traubensorten zu einem niedrigeren Fruchtansatz geführt hat. Den Sommer erlebten wir sehr warm und nass, was zu einem enorm hohen Krankheitsdruck geführt hat. Vor allem der Falsche Mehltau fühlte sich merklich sehr wohl unter diesen Bedingungen. Es gab kaum einen Tag an dem es nicht mindestens einmal geregnet hat. Was einen erfolgreichen Pflanzenschutz extrem schwierig machte. Der warme und trockene Herbst mit seinen kühlen Nächten hat dann die Trauben zu wunderschönen reifen und fruchtigen Früchten werden lassen. Mit diesem Wetter ging dann die Ernte zügig und unspektakulär von der Hand.

104 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 88° Oe und 795 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

12.9 % 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
2025 bis 2030
17 °C