



FREISAMER 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 Weissweintrauen 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.

118 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 95° Oe und 629 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Äusserst fruchtiges Aroma nach grünen Äpfeln und diversen Zitrusfrüchten. Im Gaumen fruchtig mit einer angenehmen Säure, was diesen Wein zu einem Essensbegleiter der besonderen Art werden lässt. Die Synergie von Wein und Essen führt zu einem einmaligen kulinarischen Erlebnis.

Passt zu

Diversen Käsearten, verschiedenen Fischgerichten wie Crevetten, Lachstatar und grünem oder weissem Spargel mit Sauce Hollandaise.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

13.2% Vol.

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

Lagerfähigkeit

ca. 5 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt

2026 bis 2031

Optimale Geniestemperatur

17°C