



BLAUBURGUNDER FEDERWEISS 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.

Aus den Maischen der Blauburgunder Auslese, Barrique und «Umami» wurde nach 3 bis 6 Stunden 15% Saft abgezogen, das nennt man Saignée und dieser Saft wird dann wie ein Weisswein gekellert und ergibt so unseren Blauburgunder Federweiss.

Sensorik

Äusserst fruchtiges Aroma nach Himbeeren und Waldbeeren. 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

Aperitif, diversen Salaten wie schweizer Wurstsalat. Orientalischen und asiatischen Gerichten, beispielsweise gelbem Thaicurry.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

13.4% 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 2028

Optimale Geniessstemperatur

16 °C