



BLAUBURGUNDER FEDERWEISS 2019 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2019 begann viel zu warm, was zu einem frühen Austrieb führte. Ein Kälteeinbruch führte zu äusserst kalten Temperaturen, was das Triebwachstum sehr stark verlangsamte. Dieses ungewohnte Wetter zog sich 3 Wochen in die Länge bis die Reben ihre gewohnte Wuchsstärke wieder aufnehmen konnten. Die Witterung während der etwas späteren Blütezeit war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte. Der Sommer war sehr warm und trocken. Bis auf den August der überdurchschnittlich nass war, zu dem kam noch eine sehr grosse Regenmenge in die Traubenreifephase dazu, was die ohnehin prallen Trauben noch mehr aufblähen liess und so zu Botrytis geführt hat. Der Herbst blieb leider wieder auf der kälteren Seite mit wenig Föhnneinfluss. Die Botrytis befallenen Beeren mussten wir während der Lese feinst säuberlich aussortieren und so hatten wir am Schluss rund 1/3 weniger Ertrag und doppelt so lange Zeit für unsere Weinlese.

Aus den Maischen der Blauburgunder Auslese und Barrique wurde nach 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 Walderdbeeren. 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

12.6 % Vol.

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

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniestemperatur

ca. 3 Jahre
2020 bis 2022
16 °C