

anjan boner



## BLAUBURGUNDER AUSLESE 2012 AOC GRAUBÜNDEN

### Hintergründe

Nach einem sehr strengen Winter mit viel Schnee und aussergewöhnlich kalten Temperaturen begannen die ersten Reben bereits Ende März auszutreiben. Die Hauptblütezeit war Mitte Juni und endete um den 20. Juni. Nach einem eher nassen Sommer und einem frühen Farbumschlag war der Herbst sehr schön und warm mit viel Föhn. 124 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir mit der Traubenlese beginnen. Wir konnten die Trauben mit 103° Oe und ca. 640 g/m<sup>2</sup> von unseren 60 Jahre alten Weinstöcken ernten.

### Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Im Gaumen zeigt sich der Wein typisch, elegant, unterstützt von einem Hauch Holzaromen. Im Abgang ist er zartschmeichelnd und harmonisch ausgewogen.

### Passt zu

Diverse Fleisch- und Wildgerichte, wie Hirschkäse, Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Leicht- bis mittelgereifte Käsesorten, wie Parmesan.

### Analytische Werte

Alkohol  
Vinifikation

13.2% Vol.

Unser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.

Lagerfähigkeit  
Optimaler Geniesszeitpunkt  
Optimale Geniessstemperatur

bis ca. 8 Jahre  
ab 2014  
20–22°C