



BLAUBURGUNDER BARRIQUE 2015 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Nach einem eher kurzen Winter ging es im Rebjahr 2015 regnerisch und warm weiter durch das Frühjahr. Nach einer hervorragenden Blüte blieb das Wetter trocken und warm. Der Sommer war überdurchschnittlich trocken mit wenig Regen und warmen Temperaturen im Juni bis August. Im Herbst ging es teilweise kühl und trocken weiter. 119 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 105° Oe und ca. 580 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch, begleitet von einem Hauch Gewürznelken und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, elegant und wird von einer feinen Kaffeenote unterstützt. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch ausgewogen.

Passt zu

Diverse Fleischgerichte, wie Rindsfilet, Entrecôte. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Mittel- bis starkgereifte Käsesorten, wie reifer Gruyère.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

14.1% Vol.
Unser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.
bis ca. 12 Jahre
ab 2017
20–22°C