



CHARDONNAY 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, zudem 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 Föhneinfluss. Die Botrytis befallenen Beeren mussten wir während der Lese feinst säuberlich aussortieren und so hatten wir am Schluss rund $\frac{1}{3}$ weniger Ertrag und doppelt so lange Zeit für unsere Weinlese.

122 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 93 ° Oe und 354 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Feiner mineralischer Duft nach Feuerstein und Walnuss die von einer feinen Holznote unterstützt werden. Im Gaumen ausgewogen mit einer feinen Gerbstoffstruktur. Im Abgang äusserst extraktreich mit grossem Volumen.

Passt zu

Diversen Käsearten, verschiedenen Fischgerichten und raue oder gebratene Gänseleberpastete auf Toastbrot.

Analytische Werte

Alkohol 12.8% Vol.

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

Lagerfähigkeit ca. 10 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt 2023 bis 2026

Optimale Geniestemperatur 19°C