



BLAUBURGUNDER FEDERWEISS 2018 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2018 begann sehr kalt und mit viel Schnee. Das Frühjahr war sehr trocken, besonders im April blieb der Regen fast gänzlich aus. Die Witterung während der sehr frühen Blüte war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte und eine sehr kurze Blütendauer daraus resultierte. Der Sommer war überdurchschnittlich warm und trocken. Im Herbst ging es genauso weiter und bescherte uns eine wunderschöne und äusserst frühe Weinlese. Die Qualität war hervorragend und wird heuteschon als einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte bewertet. 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 gekeltert 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	13.7 % Vol.
Vinifikation	Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und keinem biologischem Säureabbau.
Lagerfähigkeit	bis ca. 3 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	2019 bis 2021
Optimale Geniestemperatur	16 °C