



BLAUBURGUNDER CLASSIC 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 Blütedauer 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 heute schon als einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte bewertet.

109 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 101 °Oe und 820 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Typische rubinrote Farbe mit feinen kirschroten Reflexen. Geschmackvolle Frucht nach Kirschen und Waldbeeren duftend. Im Gaumen harmonische Säure, unterstützt von leichten Gewürznoten.

Passt zu

Aperitif, diversen Bündner Spezialitäten wie Capuns, Maluns und Bündner Trockenfleischplatten.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

13.0% Vol.

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

Lagerfähigkeit

bis ca. 5 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt

2019 bis 2021

Optimale Geniestemperatur

16–18 °C