



BLAUBURGUNDER BARRIQUE 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.

112 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 93 ° Oe und 360 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

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

Passt zu

Diversen Fleischgerichten wie Rindsfilet und Entrecôte. Trockenfleisch, wie Salsiz, Speck, Bündnerfleisch. Mittel- bis starkgereiften Käsesorten wie reifen Gruyère.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

12.5% Vol.

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

Lagerfähigkeit

ca. 12 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt

2025 bis 2027

Optimale Geniesstemperatur

20–22 °C