



CHARDONNAY 2021 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2021 begann sehr kalt und trocken, was zu einem leicht späteren Austrieb führte. Die Witterung während der leicht späteren Blütezeit war sehr warm, was sich sehr positiv auf die Blühgeschwindigkeit (4 bis 5 Tage) auswirkte. Den Sommer erlebten wir sehr unbeständig mit wenig Hitzetagen. Der Herbst war für den Winzer ein grosser Segen, mit seinen warmen Tagen und kühlen Nächten konnten sich die Trauben zu einer hervorragenden Qualität mit wunderschönen Aromen und einer saftigen Säure entwickeln. Leider schlug zum Schluss der Reifephase die Kirschessigfliege wieder zu, was zum feinsäuberlichen Verlesen jeder einzelnen Traube führte und so die Lese sehr in die Länge zog. Durch unsere treuen und geübten «Wimmler» konnten wir dennoch eine hervorragende Qualität an Trauben in den Keller bringen. 119 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 95 °Oe und 731 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
Vinifikation

12.1% Vol.

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

Lagerfähigkeit
Optimaler Genusszeitpunkt
Optimale Geniesstemperatur

ca. 10 Jahre
2024 bis 2026
19 °C