



RIESLING SILVANER 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.

97 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 83 °Oe und 1015 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Sehr intensives Holunderblüten- und Muskatnuss-aroma, das von speziellen Aprikosen- und Bergamottenuancen unterstützt wird. Im Gaumen frisch und fein ausgewogen. Die äusserst intensive Frucht wird von einer feinen Restsüsse unterstützt. Der Abgang ist füllig und extrakt-reich strukturiert.

Passt zu

Aperitif, Fondue, Raclette, diverse Vorspeisen.
Für laue Sommernächte.

Analytische Werte

Alkohol
Vinifikation

Lagerfähigkeit
Optimaler Geniesszeitpunkt
Optimale Geniessstemperatur

10.4 % Vol.
Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und keinem biologischem Säureabbau.
ca. 5 Jahre
2022 bis 2024
16 °C