

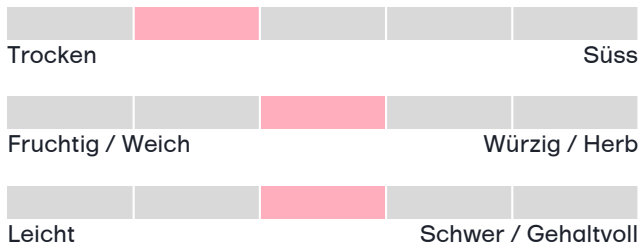


BLAUBURGUNDER



Graubünden AOC, Komminoth, Graubünden, Schweiz

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine jugendliche Frische mit Noten von roten Beeren (reife Erdbeeren) und einer dezenten Gewürznote (Lorbeer, Nelken) schmeicheln der Nase. Im Gaumen wird diese Aromatik bestätigt, ergänzt durch dezente, reife Tannine und eine stramme, abrundende Säure. Ein sortentypischer Blauburgunder, dem Jahrgang entsprechend kräftiger Wein, welcher auch in den kommenden Jahren viel Freude bereitet.

Begleitend zu

Bündner Fleischspezialitäten, Capuns, milde Halbhartkäse (Alpkäse), Kalbfleisch, Geflügel

Vinifikation

Lese ende Oktober von Hand. Die Beeren werden von den Stielen getrennt und eingemaischt. Die Maischezeit betrug 15 Tage in Stahltanks. Ausbau zwischen 8 und 12 Monaten in Stahltanks.

Traubensorten

100% Pinot Noir

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

KOMMINOTH

Seit die Familie Komminoth 1980 im Maienfeld den ersten eigenen Wein gekeltert hat, ist die Begeisterung für den traditionellen Blauburgunder sowie für immer Neues von Jahr zu Jahr gestiegen. Den Hang zu einer immer besser werdenden Qualität ist für sie eine Selbstverständlichkeit, mittlerweile zählt Komminoth zu den besten Adressen in der Bündner Herrschaft. Heute werden ca. 3.7 Hektaren Reben bewirtschaftet. Die Gesamtfläche verteilt sich auf 15 Parzellen in und um Maienfeld und befinden sich an den besten Lagen für Spitzenweine.

<http://www.komminoth-weine.ch>