BLAUBURGUNDER

Graubünden AOC, Komminoth, Graubünden, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
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