



## Blauburgunder Traditionell AOC Graubünden

Schloss Salenegg  
Schweiz, Graubünden

### Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Lagerung für 8 - 12 Monate in grossen Eichenfässern

### Charakter

Rubinrot; recht offenes Bouquet, traditioneller Aromenansatz mit Himbeeren, Waldbeeren und Pflaumen, fast etwas rauchig in der Nase (typisch für Schloss Salenegg!!); frischer Auftakt im Gaumen, seidig mit passender Säure, Aromen bestätigen sich; langanhaltender, warmer Abgang, elegante Tannine

### Geschichte

Ausschliesslich Reblagen im Besitz des Schlosses.  
Schloss Salenegg beeindruckt durch seine Geschichte, die Schönheit seiner Gebäude und der gepflegten Schlossanlage – und nicht zuletzt durch die gleichbleibend hohe Qualität seiner Weine

### Konsumhinweis

Rotes und helles Fleisch, Kalb wie Kalb-Braten oder -Geschnetzeltes, Geflügel, Wild, Terrine, Pasta mit Aglio e Olio, Aufschnitt-Platte mit Trockenfleisch, junger Hart-Käse, Weich-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2023 - 2026
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2018	Falstaff	91/100
------	----------	--------