GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

DUS ALVS 2016

HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden
ADRESSE:	GRENDELMEIER WEINGUT, Im Tschalär 1, CH-7205 Zizers
WEBSITE:	zizerser . ch
INHABER:	Philipp Grendelmeier
KONTAKT:	081 300 02 70, grendelmeier@zizerser.ch

REBSORTEN:	Für diesen Wein:	Sauvignon Blanc	66 %	15 jährig	Säss
		Pinot Gris	34 %	15 jährig	Säss

TERROIR: Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer

REBJAHR:
Winter: kurz, später Schneefall
Frühling: regnerisch
Sommer: regnerisch
Frühherbst: teilweise kühl und trocken
Allgemein: Frostjahr, relativ gute Qualität trotz mässiger Witterung

ERTRAG:
62 hl/ha
85 °Oechsle
Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.

AUSBAU:
Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit.
Nach einer eintägien Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt sehr langsam bei 17 °C. Ausgesuchte Hefestämme legen das wunderbar exotische Aroma des Sauvignon Blanc während der Gärung frei.

Die Kelterung erfolgt gemeinsam (Cuvé). Während der Gärung wird dem Wein zurückhaltend Luft zugefügt. Um das optimale Aroma zu erzielen darf weder zuviel noch zu wenig Sauerstoff in den Wein gelangen.

ABFÜLLUNG:	April 2017	<1	g/liter Restsüsse
	12.5 % Alkoholgehalt	5.7	g/liter Gesamtsäure

VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, (150cl)
VERSCHLUSS:	Naturkork

DEGUSTATION: Frische goldgelbe Farbe, typisches Passionsfrucht-, Pfirsich- und Litschiaroma vom Sauvignon Blanc

Weicher, vollmundiger und anhaltender Abgang vom Pinot Gris

REIFE: Dieser Wein zeigt seinen exotischen Charakter am Besten während 3 Jahren nach der Abfüllung.

EMPFEHLUNG: GENUSS: Kühl, aber nicht zu kühl serviert als Apéritif. Idealer Partner zu innovativen oder asiatischen Gerichten.