

GREDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

IL RUBIN 2021



HERKUNFT: Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers
KLASSIFIKATION: AOC Graubünden
ADRESSE: GREDELMEIER WEINGUT, Im Tschalär 6, CH-7205 Zizers
WEBSITE: zizerser.ch
INHABER: Philipp Grendelmeier
KONTAKT: 081 300 02 70, grendelmeier@zizerser.ch
REBSORTEN: Für diesen Wein: Pinot Noir 100 % 41 jährig Feld

TERROIR: Basich und trocken
REBJAHR: Winter: sehr schneereich Frühling: warmer Start und früher Austrieb, kühler April
Sommer: Traumwetter beim Blühen dann Frühherbst: lange Hochdruckphase mit wenig Föhn
Allgemein: wegen nassem Sommer herrschte grosse Gefahr für Pilzkrankheiten
ERTRAG: 45 hl/ha
95 °Oechsle
Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.
AUSBAU: Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit.
Während der Gärung wird die Maische von Hand gestösselt und schonend bewegt, um aus den Traubenhäuten das volle Aroma und die Farbpigmente herauszulösen

Gereift wird der Wein während 12 Monaten in französischen Barriques. Der Neuholzanteil beträgt rund ein Drittel. Schöne Dichte dank minimaler Filtration.

ABFÜLLUNG: April 2023 <1 g/liter Restsüsse
13.2 % Alkoholgehalt 5.2 g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE: 37.5cl, 75cl, 150cl
VERSCHLUSS: Naturkork (garantiert ohne Korkton)
DEGUSTATION: Tief rubinroter Wein mit Bouquet aus reifen Kirschen, Vanille und feinen Röstaromen

Ausgeglichenes Spiel zwischen sanften Holznoten, feiner Säure und typischer Frucht

REIFE: Dieser Wein zeigt sein vollmundiges Aroma am Besten während 8 Jahren nach der Abfüllung.

EMPFEHLUNG: GENUSS: Bei Zimmertemperatur genossen passt dieser Wein bestens zu zartem Filet vom Rind.

WISSENSWERT: Il Rubin (rätoromanisch) heisst: Der Rubin: Rote Variätät des chromhaltigen Minerals Korund. Barrique: Holzzeichenfass mit 225 Litern Inhalt. Die Holzdauben werden zum Biegen mit Feuer erhitzt. Dies ergibt je nach Intensität mehr oder weniger Röstaromen mit Nuancen von Vanille und Tabak. Gerbstoffe des Holzes verbinden sich mit Weinhaltstoffen und verleihen stabilere Farbe und lange Haltbarkeit.

PRÄMIERUNG: AKTUELL:

HISTORY: 2018: Mondial des Pinots 20: SILBER
2015: Grand Prix du Vin Suisse 18: GOLD
2013: Mondial des Pinots 15: GOLD