



HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers			
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden			
ADRESSE:	GRENDMEIER 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:	Merlot Cabernet Dorsa Zweigelt	52 % 32 % 16 %	6 jährig Feld 12 jährig Säss 12 jährig Säss
TERROIR:	Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer			
REBJAHR:	Winter: später Schnee im April Sommer: zweimal Hagel Allgemein: später Austrieb, schlechter Austrieb daher Verrieselung und kleine Ernte Frühling: viel Niederschlag Frühherbst: schön mit viel Föhn			
ERTRAG:	36 hl/ha 105 °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. Um aus den Trauben das ganze Aroma und die Farbpigmente herauszulösen, verbleibt der Wein lange an der Maische. Gereift wird der Wein in neuen bis zweimal gebrauchten Barriques aus amerikanischem und französischem Holz während 12 Monaten.			
ABFÜLLUNG:	April 2015 13.5 % Alkoholgehalt		<1 g/liter Restsüsse	
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, 150cl			
VERSCHLUSS:	Naturkork			
DEGUSTATION:	Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem, kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang Komplex, einzigartig und exotisch in der Hochburg des Pinot Noir			
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 würzigen und pikanten Gerichten.		
WISSENSWERT:	Cabernet Dorsa ist eine Kreuzung von 1971 zwischen Dornfelder und Blaufränkisch, Zweigelt eine Kreuzung von 1922 zwischen St. Laurent und Blaufränkisch.			
PRÄMIERUNG:	AKTUELL:	2013: Grand Prix du Vin Suisse 15: SILBER		
	HISTORY:	2011: Grand Prix du Vin Suisse 13: GOLD		