



---

HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers		
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden		
ADRESSE:	GREDELMEIER 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 50 % Cabernet Dorsa 35 % Zweigelt 15 %	9 jährig Feld 15 jährig Säss 15 jährig Säss
TERROIR:	Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer		
REBJAHR:	Winter: kurz, später Schneefall Sommer: regnerisch Allgemein: Frostjahr, relativ gute Qualität trotz mässiger Witterung Frühling: regnerisch Frühherbst: teilweise kühl und trocken		
ERTRAG:	75 hl/ha 92 °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:	Mai 2018 13.3 % Alkoholgehalt	<1 5.6	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, 150cl, (3liter)		
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:		
	HISTORY:	2013: Grand Prix du Vin Suisse 15: SILBER 2011: Grand Prix du Vin Suisse 13: GOLD	