



HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers			
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden			
ADRESSE:	GRENDDELMEIER 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	48 % 24 % 28 %	10 jährig Feld 16 jährig Säss 16 jährig Säss
TERROIR:	Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer			
REBJAHR:	Winter: trocken, wenig Schnee Sommer: wüchsig Allgemein: Frostjahr, schwieriges Jahr mit gutem Ausgang			
	Frühling: sonnig und warm, zwei Frostnächte Frühherbst: wechselhaft			
ERTRAG:	53 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. 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 französischem Holz während 12 Monaten. Schöne Dichte dank minimaler Filtration.			
ABFÜLLUNG:	April 2019 13.9 % Alkoholgehalt	<1 5.9	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure	
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, 150cl, (3liter, 5liter)			
VERSCHLUSS:	Naturkork (ohne Korkton)			
DEGUSTATION:	Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schöner Brombeer- und wilder Kirschennote 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 kühler 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		