

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

PLIMA ALVA 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:	Pinot Noir	100 % 36 jährig Feld 49 jährig Ochsenweide
TERROIR:	Leicht sandiges, humusreiches, alkalisches Gestein		
REBJAHR:	Winter: kurz, später Schneefall	Frühling: regnerisch	Sommer: regnerisch Frühherbst: teilweise kühl und trocken
	Allgemein: Frostjahr, relativ gute Qualität trotz mässiger Witterung		
ERTRAG:	55 hl/ha	98 °Oechsle	Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.
AUSBAU:	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Der Pinot Noir Maische wird sofort der Saft entzogen, bevor viel Farbpigmente und Tannine in den Saft gelangen können. Dies nennt man auch Saignée oder Federweiss genannt. Die Vergärung erfolgt gemeinsam, langsam und gekühlt bei 17°C.		
ABFÜLLUNG:	April 2017	13.5 % Alkoholgehalt	<1 g/liter Restsüsse 5.5 g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	50cl, 75cl		
VERSCHLUSS:	0.0		
DEGUSTATION:	Hellgold gekelterter Wein, erinnert leicht an Ginger, Himbeere und Kiwi. Im Gaumen hinterlässt er eine leicht würzig, wärmende Erinnerung an Mandel und Haselnuss. Der relativ hohe Alkoholgehalt deutet auf den hohen Reifegrad hin, ist aber vortrefflich in das blumige Geschmacksbild integriert		
REIFE:	Dieser Wein zeigt sein frisches Aroma und seine Fruchtigkeit am Besten in den ersten zwei Jahren nach der Abfüllung.		
EMPFEHLUNG:	GENUSS:	Relativ kühl serviert zu sämtlichen dezent gewürzten Gerichten wie Spargelspezialitäten, Süsswasserfischen, Gnocchi, Geflügel- und Kalbfleisch.	
WISSENSWERT:	Diesen Wein nannten wir bis zum Jahrgang 2012 FEDERWEISS.		