GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

PLIMA ALVA 2024

HERKUNFT:	Schweiz - Graubünden - Zizers
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden
ADRESSE:	GRENDELMEIER 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 % 44 jährig Feld, 57 jährig Ochsenweide

TERROIR: Leicht sandiges, humusreiches, alkalisches Gestein

REBJAHR:
Winter: milder Winter
Frühling: warmer Frühling, sehr früher Austrieb
Sommer: tiefe Temperaturen und sehr
Frühherbst: sommerliche heisse Tage, Kirschessigfliege fehlt
Allgemein: beinahe Frost, schlechte Blüte, frühe und kleine Ernte, gesunde Trauben

ERTRAG:
52 hl/ha
96 °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 2025
13.5 % Alkoholgehalt
3.0 g/liter Restsüsse
5.0 g/liter Gesamtsäure

VERKAUFSGRÖSSE: 50cl, 75cl

VERSCHLUSS: Presskork (garantiert ohne Korkton)

DEGUSTATION: Hellgold gekelterter Wein, erinnert leicht an Ginger, Himbeere und Kiwi. Im Gaumen hinterlässt er eine leicht würzig, wärmende Erinnerung an Mandeln

Der relativ hohe Alkoholgehalt deutet auf den hohen Reifegrad der Trauben 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: Plima Alva (rätoromanisch) heisst: Weisse Feder. Die Herstellung von weissem Wein aus roten Trauben ist möglich, weil die roten Farbpigmente nur in der Traubenhaut vorhanden sind. Erst während der Gärung gelangen sie in den Wein.