

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

IL BLAU 2017



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:	Malbec 70 % Cabernet Sauvignon 30 %	3 jährig Ochsenweide 3 jährig Schloss Zizers
TERROIR:	Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer		
REBJAHR:	Winter: trocken, wenig Schnee Sommer: wüchsig Allgemein: Frostjahr, schwieriges Jahr mit gutem Ausgang Frühling: sonnig und warm, zwei Frosträchte Frühherbst: wechselhaft		
ERTRAG:	27 hl/ha 101 °Oechsle Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.		
AUSBAU:	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Vergärung in Kleingebinden mit regelmässiger Maischebewegung.		
	Gereift wird der Wein in neuen bis zweimal gebrauchten Barriques aus französischem Holz während 12 Monaten. Schöne Dichte dank minimaler Filtration.		
ABFÜLLUNG:	April 2019 13.5 % Alkoholgehalt	<1 5.9	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl		
VERSCHLUSS:	Naturkork (ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Rotviolette, dunkle Farbe, würzige Frucht des Malbec untermalt von der feinen Cassisnote des Cabernet Sauvignon Dicht und stoffig mit ausgeglichenem Tannin- und Säuregerüst		
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.	