

# GRENDELMEIER

## WEINGUT IM TSCHALÄR

# Weinbeschrieb

## PERLA ROSA 2018



---

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 % 38 jährig Feld 51 jährig Ochsenweide
TERROIR:	Leicht sandiges, alkalisches Gestein		
REBJAHR:	Winter: schneereich aber warm Sommer: heiss und trocken Allgemein: sehr frühe Ernte im September	Frühling: prächtig und warm Frühherbst: heiss und trocken	
ERTRAG:	48 hl/ha 102 °Oechsle	Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.	
AUSBAU:	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Beim Pressen der Pinot Noir Trauben gelangen genug Farbpigmente in den Traubensaft, damit die schöne hellrosa Farbe entsteht. Die Vergärung erfolgt gekühlt bei 17°C und deshalb langsam.  Bei meinem Freund Paul Gasser erfährt dieser Wein in der Flasche eine 2. Gärung (Champagnermethode). Nach 6 Monaten wird das Hefedepot entfernt und eine ausgewählte Dosage hinzugefügt. Dies nennt man Degorgieren.		
ABFÜLLUNG:	August 2019 (degorgiert) 12.0 % Alkoholgehalt	22.0 g/liter Restsüsse 6.0 g/liter Gesamtsäure	
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl		
VERSCHLUSS:	Presskork (ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Fein prickelnder Schaumwein rosé mit Restsüsse (sec)  Die kurze Zeit an der roten Traubenmaische entzieht der Beerenhaut nicht nur eine rosa Farbe sondern auch fruchtige Aromakomponenten.		
REIFE:	Dank der vorhandenen Kohlensäure bleibt dieser Schaumwein während mindestens 5 Jahren frisch.		
EMPFEHLUNG:	GENUSS:	Kühl serviert zu Amuse Bouche oder Apéritif	
WISSENSWERT:	Dies ist der erste Jahrgang dieses Produkts ohne Jahrgangsangabe auf der Etikette.		