

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

PERLA ROSA 2020



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 % 40 jährig Feld
53 jährig Ochsenweide

TERROIR: Leicht sandiges, alkalisches Gestein
REBJAHR: Winter: sehr warm Frühling: zum Glück nach dem warmen Winter eher kühl
Sommer: Juni: kühl und nass, dann heiss Frühherbst: einer der wärmsten September
Allgemein: sehr kleine Erntemenge wegen schlechter Blüte

ERTRAG: 33 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.
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 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: Mai 2021 (degorgiert) 22.0 g/liter Restsüsse
12.0 % Alkoholgehalt 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 festlichen, geselligen Anlässen