



HERKUNFT: Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers  
KLASSIFIKATION: AOC Graubünden  
ADRESSE: GREDELMEIER 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 % 42 jährig Feld  
55 jährig Ochsenweide

TERROIR: Leicht sandiges, alkalisches Gestein  
REBJAHR: Winter: überdurchschnittlich warm Frühling: bis März warm, April kalt ohne Frostgefahr  
Sommer: heiss und trocken Frühherbst: trockene aber auch feuchte Phasen  
Allgemein: sehr heisses und trockenes Jahr mit früher Lese  
ERTRAG: 62 hl/ha  
91 °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 2023 (degorgiert) 22.0 g/liter Restsüsse  
12.0 % Alkoholgehalt 6.0 g/liter Gesamtsäure  
VERKAUFSGRÖSSE: 75cl  
VERSCHLUSS: Presskork (garantiert 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