

GRENDELMEIER
WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb
PERLA ROSA
2023



HERKUNFT: Schweiz - Bündner Herrschaft - 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 % 56 jährig Ochsenweide

TERROIR: Leicht sandiges, alkalisches Gestein
REBJAHR: Winter: sehr warm, keine tiefen Frühling: Zuerst warm und trocken, dann regnerisch
Sommer: ab Ende Mai sehr heiss mit Frühherbst: August zum Teil nass und kalt, September sehr
Allgemein: früher Pilzdruck und schöne, frühe Ernte

ERTRAG: 63 hl/ha
90 °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 2024 (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