



---

HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers		
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden		
ADRESSE:	GRENDDELMEIER 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 Sommer: ab Ende Mai sehr heiss mit Allgemein: früher Pilzdruck und schöne, frühe Ernte		
	Frühling: Zuerst warm und trocken, dann regnerisch Frühherbst: August zum Teil nass und kalt, September sehr		
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) 12.0 % Alkoholgehalt	22.0 g/liter Restsüsse 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	