

GRENDDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

PERLA 2017



HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers		
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden		
ADRESSE:	GRENDDELMEIER 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 % 37 jährig Feld 50 jährig Ochsenweide
TERROIR:	Leicht sandiges, alkalisches Gestein		
REBJAHR:	Winter: trocken, wenig Schnee Sommer: wüchsig Allgemein: Frostjahr, schwieriges Jahr mit gutem Ausgang	Frühling: sonnig und warm, zwei Frosträchte Frühherbst: wechselhaft	
ERTRAG:	52 hl/ha 100 °Oechsle	Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.	
AUSBAU:	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Der Pinot Noir Maische wird sofort der Saft entzogen, bevor viel Farbpigmente und Tannine in den Saft gelangen können. 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:	Juli 2018 (degorgiert) 12.0 % Alkoholgehalt	7.3 6.0	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl		
VERSCHLUSS:	Presskork (ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Fein prickelnder Schaumwein mit wenig Restsüsse (brut)		
	Typisches, fruchtiges Aroma für einen "Blanc de Noirs" mit einer leicht blumigen Note		
REIFE:	Dank der vorhandenen Kohlensäure bleibt dieser Schaumwein während mindestens 5 Jahren frisch.		
EMPFEHLUNG:	GENUSS:	Kühl serviert zu Amuse Bouche oder Apéritif	