

GREDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

PERLA 2020



HERKUNFT: Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers
KLASSIFIKATION: AOC Graubünden
ADRESSE: GREDELMEIER WEINGUT, Im Tschalär 1, CH-7205 Zizers
WEBSITE: zizerser.ch
INHABER: Philipp Gredelmeier
KONTAKT: 081 300 02 70, gredelmeier@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.

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 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) 7.3 g/liter Restsüsse
12.0 % Alkoholgehalt 6.0 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

WISSENSWERT: Perla (rätoromanisch) heisst: Perle.