

GREDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

PINOT NOIR

2023



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 % 43 jährig Feld 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 93 °Oechsle Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.		
AUSBAU:	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Die Maische wird schonend behandelt und gepresst, damit nur dezente Gerbstoffe und fruchtige und Aromen aus den Kernen und Häuten in den Wein gelangen.		
ABFÜLLUNG:	September 2024 13.2 % Alkoholgehalt	<1 4.2	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	50cl, 75cl, (150cl)		
VERSCHLUSS:	Presskork (garantiert ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Fruchtiger Rotwein mit typischem Pinot Noir Aroma ohne wesentlichen Holzeinfluss Weicher Gaumen gepaart mit feinparfümierten, filigranen Gärnoten		
REIFE:	Dieser Wein zeigt sein vollmundiges Aroma am Besten während 3 Jahren nach der Abfüllung.		
EMPFEHLUNG:	GENUSS: Bei Zimmertemperatur genossen passt dieser Wein bestens zu Pastagerichten und herzhaften, gutbürgerlichen Speisen.		
WISSENSWERT:	Pinot Noir ist an unser Klima optimal angepasst. Beste Ergebnisse bringt die Sorte auf basischen Böden, wie sie hier vorherrschen. Die Traubensorte hat über 300 Synonyme. Beispiele: Blauburgunder, Blauer Clevner, Spätburgunder.		