

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

SCHILLER

2017



| | | | |
|-----------------|---|------------------------------------|--|
| HERKUNFT: | Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers | | |
| KLASSIFIKATION: | AOC Graubünden | | |
| ADRESSE: | GRENDELMEIER 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 90 % Chardonnay 10 % | 50 jährig Ochsenweide 20 jährig Ochsenweide 7 jährig Ochsenweide |
| TERROIR: | Tiefgründiger, basischer Tomuel Flysch | | |
| REBJAHR: | Winter: trocken, wenig Schnee Sommer: wüchsig Allgemein: Frostjahr, schwieriges Jahr mit gutem Ausgang Frühling: sonnig und warm, zwei Frostnächte Frühherbst: wechselhaft | | |
| ERTRAG: | 46 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 nach einer 3-tägigen Standzeit Saft abgezogen. Beim Chardonnay beträgt die Maischestandzeit 12 Stunden. Der Saft des Pinot Noir zusammen mit dem gepressten Chardonnay vergären wir gekühlt bei 17°C und daher sehr langsam. | | |
| ABFÜLLUNG: | Mai 2018 13.1 % Alkoholgehalt | <1 5.1 | g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure |
| VERKAUFSGRÖSSE: | 50cl, 75cl | | |
| VERSCHLUSS: | 0.0 | | |
| DEGUSTATION: | Lachsarbener Roséwein, intensiv nach Wildrosen duftend; charmant eingebundene Säure welche zusammen mit einem Hauch von Restsüsse eine äusserst fruchtige Wirkung im Gaumen erzeugt. Der relativ hohe Alkoholgehalt deutet auf den hohen Reifegrad hin, ist aber vortrefflich in das fruchtige Geschmacksbild integriert | | |
| REIFE: | Dieser Wein zeigt sein frisches Aroma und seine Fruchtigkeit am Besten in den ersten zwei Jahren nach der Abfüllung. | | |
| EMPFEHLUNG: | GENUSS: Relativ kühl serviert als Apéritif oder zum Beispiel zu Käseplatten, Rösti mit Leber, Forellen und Gerichten mit Polenta. | | |
| WISSENSWERT: | Regeln für den Schiller: Pinot Noir muss mit einer weissen Traubensorte aus der gleichen Parzelle gekeltert werden. Der Anteil des Pinot Noir muss überwiegen. Das Keltern von weissen und roten Traubensorten ist sonst verboten. | | |