



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 90 % Chardonnay 10 %	53 jährig Ochsenweide 23 jährig Ochsenweide 10 jährig Ochsenweide
TERROIR:	Tiefgründiger, basischer Tomuel Flysch		
REBJAHR:	Winter: sehr warm Sommer: Juni: kühl und nass, dann heiss 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 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:	April 2021 13.1 % Alkoholgehalt	3.0 g/liter Restsüsse 5.1 g/liter Gesamtsäure	
VERKAUFSGRÖSSE:	50cl, 75cl		
VERSCHLUSS:	Presskork (ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Lachsfarbener 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.		