



---

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 Chardonnay	90 % 10 %	55 jährig Ochsenweide 25 jährig Ochsenweide 12 jährig Ochsenweide
TERROIR:	Tiefgründiger, basischer Tomuel Flysch			
REBJAHR:	Winter: überdurchschnittlich warm Sommer: heiss und trocken Allgemein: sehr heisses und trockenes Jahr mit früher Lese Frühling: bis März warm, April kalt ohne Frostgefahr Frühherbst: trockene aber auch feuchte Phasen			
ERTRAG:	62 hl/ha 96 °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 2023 13.0 % Alkoholgehalt	3.0 5.7	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure	
VERKAUFSGRÖSSE:	50cl, 75cl			
VERSCHLUSS:	Presskork (garantiert 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.			