

# GRENDELMEIER

## WEINGUT IM TSCHALÄR

# Weinbeschrieb

## IL COR

### 2022



HERKUNFT: Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers  
KLASSIFIKATION: AOC Graubünden  
ADRESSE: GRENDELMEIER 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 % 4 jährig Feld

TERROIR: Basich und trocken  
REBJAHR: Winter: überdurchschnittlich warm Frühling: bis März warm, April kalt ohne Frostgefahr  
Sommer: heiss und trocken Frühherbst: trockene aber auch feuchte Phasen  
Allgemein: sehr heisses und trockenes Jahr mit früher Lese  
ERTRAG: 30 hl/ha  
99 °Oechsle  
Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.  
AUSBAU: Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit.  
Während der Gärung wird die Maische im Bottich von Hand gestösselt und schonend bewegt, um aus den Traubenhäuten das volle Aroma und die Farbpigmente herauszulösen

Gereift wird der Wein während 24 Monaten im neuen, französischen Barriques aus Eichenholz von Allier und Umgebung der Tonnerllerie Rousseau. Schöne Dichte dank minimaler Filtration.

ABFÜLLUNG: September 2024 <1 g/liter Restsüsse  
13.6 % Alkoholgehalt 5.2 g/liter Gesamtsäure  
VERKAUFSGRÖSSE: 75cl, nummeriert 1-300  
VERSCHLUSS: Naturkork (garantiert ohne Korkton), Wachsverschluss  
DEGUSTATION: Tief rubinroter, dichter Wein mit Bouquet aus reifen Kirschen, Brombeer, Vanille und feinen Röstaromen

Harmonisches Zusammenspiel zwischen den würzigen Holznoten, feiner Säure und charakteristischer Frucht

REIFE: Dieser Wein wird während 12 Jahren Freude bereiten und dabei alle Varianten der Weinreife zeigen

EMPFEHLUNG: GENUSS: Bei Zimmertemperatur genossen passt dieser Wein bestens zum herzhaften Lieblingsessen.

WISSENSWERT: Il Cor (rätoromanisch) heisst: Das Herz. Ein Spitzen Pinot Noir war schon immer ein Traum von Philipp Grendelmeier. Mit der Qualität der neu gepflanzten Burgunderklone (777 und 943) ist ihm mit viel Herzblut und Erfahrung und seinem guten Team die erwartete Qualität geglückt.