



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:	Sauvignon Blanc	74 %	20 jährig	Säss
				12 jährig	Ochsenweide
				7 jährig	Rappagugg
		Pinot Gris	26 %	20 jährig	Säss
TERROIR:	Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer				
REBJAHR:	Winter: sehr schneereich Frühling: warmer Start und früher Austrieb, kühler April Sommer: Traumwetter beim Blühen dann Frühherbst: lange Hochdruckphase mit wenig Föhn Allgemein: wegen nassem Sommer herrschte grosse Gefahr für Pilzkrankheiten				
ERTRAG:	44 hl/ha 88 °Oechsle Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.				
AUSBAU:	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Nach einer eintägigen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt sehr langsam bei 17 °C. Ausgesuchte Hefestämme legen das wunderbar exotische Aroma des Sauvignon Blanc während der Gärung frei. Die Kelterung erfolgt gemeinsam (Cuvé). Während der Gärung wird dem Wein zurückhaltend Luft zugefügt. Um das optimale Aroma zu erzielen darf weder zuviel noch zu wenig Sauerstoff in den Wein gelangen.				
ABFÜLLUNG:	April 2022		2.0	g/liter	Restsüsse
	12.9 % Alkoholgehalt		5.9	g/liter	Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, 37.5cl				
VERSCHLUSS:	Naturkork (garantiert ohne Korkton)				
DEGUSTATION:	Zitronengelbe Farbe, typisches Passionsfrucht-, Pfirsich- und Litschiaroma vom Sauvignon Blanc				
	Weicher, vollmundiger und anhaltender Abgang vom Pinot Gris				
REIFE:	Dieser Wein zeigt seinen exotischen Charakter am Besten während 3 Jahren nach der Abfüllung.				
EMPFEHLUNG:	GENUSS:	Kühl, aber nicht zu kühl serviert als Apéritif. Idealer Partner zu innovativen oder asiatischen Gerichten.			
WISSENSWERT:	Dus Alvs (rätoromanisch) heisst: Zwei Weisse. Man spricht von einer Cuvée, wenn mehrere Traubensorten bereits gemeinsam vergoren werden. Bei einer Assemblage werden fertige Weine miteinander kombiniert.				
PRÄMIERUNG:	AKTUELL:				
	HISTORY:	2020: Grand Prix du Vin Suisse 21: SILBER			