

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

DUS ALVS 2021



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								
AUSBAU:	Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert.								
	Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit.								
	Nach einer eintägigen Maischezeit 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