

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

DUS ALVS 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: | Sauvignon Blanc | 75 % |
| | | Pinot Gris | 25 % |
| | | | 21 jährig Säss 13 jährig Ochsenweide 8 jährig Rappagugg 21 jährig Säss |
| TERROIR: | Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer | | |
| 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: | 48 hl/ha 91 °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 2023 | 1.5 g/liter Restsüsse | |
| | 13.1 % Alkoholgehalt | 6.0 g/liter Gesamtsäure | |
| VERKAUFSGRÖSSE: | 37.5cl, 75cl, 150cl | | |
| 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 | |