

GREDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

DUS ALVS 2023



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:	Sauvignon Blanc	80 % 22 jährig Säss 14 jährig Ochsenweide 9 jährig Rappagugg
		Pinot Gris	20 % 22 jährig Säss
TERROIR:	Kalkreicher, verwitterter Bündner Schiefer		
REBJAHR:	Winter: sehr warm, keine tiefen Sommer: ab Ende Mai sehr heiss mit Allgemein: früher Pilzdruck und schöne, frühe Ernte		
	Frühling: Zuerst warm und trocken, dann regnerisch Frühherbst: August zum Teil nass und kalt, September sehr		
ERTRAG:	58 hl/ha 84 °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 2024 12.3 % Alkoholgehalt	2.0 g/liter Restsüsse 5.9 g/liter Gesamtsäure	
VERKAUFSGRÖSSE:	37.5cl, 75cl, 150cl		
VERSCHLUSS:	Presskork (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:	Seit 2021 keine Teilnahme an Prämierungen	
	HISTORY:	2020: Grand Prix du Vin Suisse 21: SILBER	