

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

RIESLING SYLVANER

2017



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:	Riesling x Madeleine Royale 100 %	45 jährig Feldbündtli 19 jährig Feldbündtli
TERROIR:	Tiefgründiger, kalkhaltiger Schiefer		
REBJAHR:	Winter: trocken, wenig Schnee	Frühling: sonnig und warm, zwei Frosträchte	
	Sommer: wüchsig	Frühherbst: wechselhaft	
	Allgemein: Frostjahr, schwieriges Jahr mit gutem Ausgang		
ERTRAG:	76 hl/ha		
	79 °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 kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt sehr langsam bei 17 °C. Ausgesuchte Hefestämme legen das wunderbar fruchtige Aroma der Trauben während der Gärung frei.		
ABFÜLLUNG:	Mai 2018	<1 g/liter Restsüsse	
	12.3 % Alkoholgehalt	5.2 g/liter Gesamtsäure	
VERKAUFSGRÖSSE:	50cl, 75cl		
VERSCHLUSS:	0.0		
DEGUSTATION:	Zitronengelber, heller Weisswein mit einem Hauch Restsüsse		
	Der moderate Alkoholgehalt passt gut zum intensiven Geschmack nach Ananas und Golden Delicious		
REIFE:	Dieser Wein zeigt sein frisches Aroma und seine Fruchtigkeit am Besten in den ersten zwei Jahren nach der Abfüllung.		
EMPFEHLUNG:	GENUSS:	Relativ kühl serviert als Apéritif. Idealer Partner zu Pilzrisotto und Käsegerichten	
WISSENSWERT:	Diese Traubensorte wurde 1882 vom Schweizer Hermann Müller-Thurgau gezüchtet. Sie ist weltweit die erfolgreichste Neuzüchtung. Allerdings ist dem Züchter ein Fehler unterlaufen. Die Traubensorte Sylvaner ist kein Elternteil sondern Madeleine Royale. Die Natur war schneller, als der Mensch ...		
PRÄMIERUNG:	AKTUELL:		
	HISTORY:	2016: Riesling Sylvaner Trophy: 2. Platz (trockene Weine)	