

GRENDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

RIESLING SYLVANER 2020



| | | | |
|-----------------|---|--|--|
| 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 % | 48 jährig Feldbündtli 22 jährig Feldbündtli 16 jährig Schloss Zizers |
| TERROIR: | Tiefgründiger, kalkhaltiger Schiefer | | |
| REBJAHR: | Winter: sehr warm Frühling: zum Glück nach dem warmen Winter eher kühl Sommer: Juni: kühl und nass, dann heiss Frühherbst: einer der wärmsten Allgemein: sehr kleine Erntemenge wegen schlechter Blüte | | |
| ERTRAG: | 60 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. Der Ausbau erfolgt im Chromstahltank. Bewegt und filtriert wird der Wein nur sehr mässig, damit die feine Kohlensäure möglichst erhalten bleibt. | | |
| ABFÜLLUNG: | April 2021 11.2 % Alkoholgehalt | 3.0 5.1 | g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure |
| VERKAUFSGRÖSSE: | 50cl, 75cl | | |
| VERSCHLUSS: | Presskork (garantiert ohne Korkton) | | |
| DEGUSTATION: | Hellzitronengelber, trockener Weisswein; der moderate Alkoholgehalt passt gut zum intensiven Geschmack nach Ananas und Golden Delicious Die Kombination von kalten Herbstnächten und heissen Föhntagen, aber auch das spezielle Terroir, bestehend aus kalkhaltigem Schuttkegel des Bündner Schiefers, verleihen diesem Wein einen ausgeprägten Charakter. | | |
| 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: | 2020: Riesling Sylvaner Trophy 21: 89 Punkte | |
| | HISTORY: | 2016: Riesling Sylvaner Trophy: 2. Platz (trockene Weine) | |