

GREDELMEIER

WEINGUT IM TSCHALÄR

Weinbeschrieb

CHARDONNAY 2017



HERKUNFT:	Schweiz - Bündner Herrschaft - Zizers		
KLASSIFIKATION:	AOC Graubünden		
ADRESSE:	GREDELMEIER 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:	Chardonnay	100 % 20 jährig Ochsenweide 7 jährig Ochsenweide
TERROIR:	Tiefgründiger, basischer Tomuel Flysch		
REBJAHR:	Winter: trocken, wenig Schnee Sommer: wüchsig Allgemein: Frostjahr, schwieriges Jahr mit gutem Ausgang	Frühling: sonnig und warm, zwei Frostnächte Frühherbst: wechselhaft	
ERTRAG:	42 hl/ha 100 °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 charakterstarke Aroma des Chardonnay während der Gärung frei. Die Gärung, der Säureabbau und der Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnage erfolgt im französischen Barrique mit 50% Neuholzanteil.		
ABFÜLLUNG:	September 2018 12.9 % Alkoholgehalt	<1 5.3	g/liter Restsüsse g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, 150cl		
VERSCHLUSS:	Naturkork (ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Goldgelber Weisswein mit vielschichtigem Fruchtroma nach Zitrusfrüchten, Melone und dezentem Cassis Der Ausbau auf der Feinhefe in Kombination mit der rassigen aber doch feinen Säure verleiht dem Wein Fülle und Geschmeidigkeit		
REIFE:	Dieser Wein zeigt sein vollmundiges Aroma am Besten während 5 Jahren nach der Abfüllung.		
EMPFEHLUNG:	GENUSS:	Ist kühl, aber nicht zu kühl serviert ein idealer Partner zu gebratenem Fisch aber auch beispielsweise zu Lammkotelet mit Rosmarin und Ingwer.	
PRÄMIERUNG:	AKTUELL:	-	
	HISTORY:	2011: Grand Prix du Vin Suisse 13: GOLD	