



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:	Chardonnay	100 % 25 jährig Ochsenweide 12 jährig Ochsenweide 5 jährig Schloss Zizers
TERROIR:	Tiefgründiger, basischer Tomuel Flysch		
REBJAHR:	Winter: überdurchschnittlich warm Frühling: bis März warm, April kalt ohne Frostgefahr Sommer: heiss und trocken Frühherbst: trockene aber auch feuchte Phasen Allgemein: sehr heisses und trockenes Jahr mit früher Lese		
ERTRAG:	51 hl/ha 96 °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 einem Drittel Neuholzanteil.		
ABFÜLLUNG:	August 2023	2.0	g/liter Restsüsse
	12.8 % Alkoholgehalt	5.9	g/liter Gesamtsäure
VERKAUFSGRÖSSE:	75cl, 37.5cl		
VERSCHLUSS:	Naturkork (garantiert ohne Korkton)		
DEGUSTATION:	Goldgelber Weisswein mit vielschichtigem Fruchtaroma 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:	Seit 2016 keine Teilnahme an Prämierungen	
	HISTORY:	2011: Grand Prix du Vin Suisse 13: GOLD	