



2024 Cuvée Dus Alvs Sauv.- Blanc / Pinot Gris

Grendelmeier Zizers

Silber / Grand Prix Vin Suisse

Typ	Weiss
Herkunft	Graubünden, Grendelmeier
Produzent	Grendelmeier
Qualitätsstufe	AOC Graubünden
Ausbau	Im Edeltank
Ausschanktemperatur	8 - 10° C
Trinkreife	3 - 5 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	13.1 %
Traubensorten	Sauvignon blanc, Pinot Grigio
Grösse	75cl
Artikelnummer	42105724

Bemerkungen

Das Terroir ist kalkreich, verwitterter Bündner Schiefer. Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert. 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.

Passt zu

Nicht zu kühl serviert als Apéritif. Idealer Partner zu innovativen oder asiatischen Gerichten.

Degustationsnotizen

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. Typisches Passionsfrucht-, Pfirsich- und Litschiaroma vom Sauvignon. Weicher, vollmundiger und anhaltender Abgang vom Pinot Gris. Dieser Wein zeigt seinen exotischen Charakter am Besten während 3 Jahren nach der Abfüllung.