



# 2025 Cuvée Dus Alvs Sauv.- Blanc / Pinot Gris

Grendelmeier Zizers

**Silber / Grand Prix Vin Suisse**

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Herkunft</b>	Graubünden, Grendelmeier
<b>Produzent</b>	Grendelmeier
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC Graubünden
<b>Ausbau</b>	Im Edeltank
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10° C
<b>Trinkreife</b>	3 - 5 Jahre nach der Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.1 %
<b>Traubensorten</b>	Sauvignon blanc, Pinot Grigio
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	42105725

## **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.