



2023 Perla BRUT Méthode Tradition

Grendelmeier Zizers

Mai 2024 (degogiert)

Typ	Champagner / Schaumwein
Produzent	Grendelmeier
Ausbau	Méthode traditionnelle (Flaschengärung)
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	4 - 5 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	00421007

Bemerkungen

Das Weingut befindet sich in Zizers, in der Bündner Herrschaft. Die Reben gedeihen auf einem Rüfischuttkegel mit südwestlicher Ausrichtung, rund 550 m ü.M. Philipp Grendelmeier mit seinem Team pflegen mit Hingabe auf über sechs Hektaren zehn verschiedene Rebsorten. Das sonnige, trockene Klima unterstützt uns bei der Produktion von erstklassigen Weinen. Die Gebirgsnähe und der häufige Föhn tragen dazu bei, dass die Weine einen einzigartigen Charakter aufweisen. Mit grosser Sorgfalt, Fachwissen und Engagement keltern die die Trauben und füllen die Weine auf dem eigenen „Weingut Im Tschalär“ ab. Auf dem Weingut lebt Philipp seinen Traum: Es war ihm schon als junger Schüler und Student klar, dass er etwas im Leben erreichen möchte, das mit Gesundheit, Natur und Gerechtigkeit in Zusammenhang steht. Herzblut, Zielorientiertheit, Geduld und ein bisschen Verrücktheit haben geholfen, um diese Ziele miteinander in Einklang zu bringen. Er ist glücklich, dass er das geschafft hat.

Passt zu

Zu Aperitif oder zu Fisch und asiatischen Gerichten.

Degustationsnotizen

Typisches Passionsfrucht-, Pfirsich- und Litschiaroma. Vollmundiger und anhaltender Abgang.