



2023 Pinot Noir Selecziun

Grendelmeier Zizer

Typ	Rot
Herkunft	Graubünden, Grendelmeier
Produzent	Grendelmeier
Qualitätsstufe	AOC Graubünden
Ausbau	In französischer Eiche
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	5 - 7 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	42103723

Bemerkungen

Die Pinot Noir Reblagen zeichnen sich alle aus durch ihr hohes Alter. Schon seit über 33 Jahren pflegen sie mit Hingabe diese Rebstöcke. An ihnen wachsen keine grossen Trauben mehr wie in ihrer Jugend. Das ist aber genau das, was sie für diesen auserlesenen Wein schätzen: Kleine Trauben mit gehaltvollen Beeren. Um aus den Trauben das ganze Aroma und die Farbpigmente herauszulösen, durchmischen wir auf schonenste Weise während der Gärung die Traubenhäute und den gärenden Wein. Nach dem Pressen wird der Wein in mehrmals gebrauchten Barriquefässern während 6 Monaten ausgebaut. Die anfänglich jugendlichen Gerbstoffe wandeln sich dabei in weiche, samtige Weinkomponenten um. Der Wein wird nur schonend filtriert.

Passt zu

Schöne Balance zwischen intensiven Waldbeeren und samtigen Tanninen, feiner Säure und eleganter Frucht. Passt hervorragend zu

klassischen Fleischspeisen oder Bündner Spezialitäten wie zum
Beispiel Plain in Pigna. Grand Prix du Vin Suisse 18: SILBER 2016:
Mondial des Pinots 18: SILBER

Degustationsnotizen

Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf
Qualität und Gesundheit kontrolliert. Die Trauben werden schonend
von den Stielen befreit. Kontrollierte Gärführung mit schonender
Vermischung von Maische und Wein zur optimalen Farb- und
Aromagewinnung.