



# 2023 Zizerser Chardonnay

Grendelmeier Zizers

Gold / 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>	6 Monate im Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10° C
<b>Trinkreife</b>	3 - 5 Jahre nach der Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12.8 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	42108723

## Bemerkungen

Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert und 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.

## Passt zu

Nicht zu kühl serviert ein idealer Partner zu gebratenem Fisch aber auch beispielsweise zu Lammkotelet mit Rosmarin und Ingwer.

## Degustationsnotizen

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. Dieser Wein zeigt sein vollmundiges Aroma am Besten während 5 Jahren nach der Abfüllung.