



## 2024 Zizerser Riesling-Sylvaner

### Grendelmeier Zizers

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Herkunft</b>	Graubünden, Grendelmeier
<b>Produzent</b>	Grendelmeier
<b>Qualitätsstufe</b>	OC Graubünden
<b>Ausbau</b>	m Edeltank
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	3 - 5 Jahre nach der Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	11.5 %
<b>Traubensorten</b>	Riesling-Sylvaner
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	42100724

#### Bemerkungen

Diese Sorte war die erfolgreichste Züchtung in Mitteleuropa in jüngster Zeit. Diese Rebe passt sehr gut in das vorherrschende Klima und verspricht ausgeglichene Erträge. Sie findet bei einer breiten Kundschaft ausgeprägte Liebhaber. Ein Versehen von damals verhilft uns heute zum Schmunzeln. Neue Untersuchungen zeigen, dass den Forschern damals in Geisenheim und Wädenswil bei den schwierigen Kreuzungsversuchen ein Missgeschick passiert ist. Nach neuesten genetischen Erkenntnissen kann der Sylvaner nicht ein Kreuzungspartner gewesen sein, sondern Madeleine Royale. Im Bündnerland wird diese Sorte nur auf einer kleinen Fläche kultiviert. Die Kombination von kalten Herbstnächten und heissen Föhntagen, aber auch das spezielle Terroir, bestehend aus kalkhaltigem Schuttkegel des Bündner Schiefers, verleihen diesem Wein einen ausgeprägten Charakter.

#### Passt zu

Wein mit einem Hauch Restsüsse. Frische Aromen nach Ananas und Golden Delicious. Passt hervorragend Aperitif, zu Pilzrisotto und

Käsegerichten. Diese Traubensorte wurde 1882 vom Schweizer Hermann Müller-Thurgau gezüchtet. Sie ist weltweit die erfolgreichste Neuzüchtung. Allerdings ist dem Züchter ein Fehler unterlaufen. Die Traubensorte Sylvaner ist kein Elternteil sondern Madeleine Royale. Die Natur war schneller, als der Mensch! Auszeichnungen: 2016 Riesling Sylvaner Trophy: 2. Platz! (trockene Weine)

### **Degustationsnotizen**

Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert. Die Trauben werden schonend von den Stielen befreit. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt sehr langsam bei 17° C. Ausgesuchte Hefestämme legen das wunderbar fruchtige Aroma der Trauben während der Gärung frei.