

Horizontal Pinot Gris



Wein:	Horizontal Pinot Gris
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2023
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Gris
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Genussreife:	2-8 Jahre
Trinkempfehlung:	Obwohl es sich beim Horizontal Pinot Gris nicht um einen klassischen, säurebetonten Apérowein handelt, passt er sehr gut zum Auftakt eines Essens, besonders wenn dazu auch kleine Häppchen gereicht werden. Ganz vorzüglich schmeckt er natürlich zu Fisch in allen Variationen, zu leichten Vorspeisen oder sommerlichen Gerichten.
Servicetemperatur:	10-13° C
Charakter:	Helles Gelb mit grünlichen Reflexen – die Nase zeigt sich vielschichtig, mit Aromen von Kernobst sowie einem Hauch Vanille. Am Gaumen mittelkräftig und von wunderschöner Eleganz, mit angenehmem Schmelz und einem weichen, langen Abgang.
Ertrag:	500 g/m ²
Produktionsmenge:	564 Flaschen
Rebalter:	10 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg, Eglisau
Vinifikation:	Nach erfolgter Handlese wurden die Trauben über Nacht in einem Kühlanhänger vor unserer Weinwerkstatt im Sulzerareal in Winterthur gelagert. Am folgenden Tag wurden sie in einer Korbpresse gepresst und von dort wurde der Most in einen Stahltank umgezogen. Nach dem natürlichen Absetzen der Trubstoffe wurde der Most am Tag darauf in zwei gebrauchte, französische Barriques umgezogen. Die Gärung wurde spontan mit natürlichen Hefen eingeleitet und erst nach Beendigung der Gärung und des Biologischen Säureabbaus wurde der Wein zum ersten Mal geschwefelt. Nach elf Monaten wurde dieser Pinot Gris ganz leicht filtriert und abgefüllt. Er kam sofort in den Verkauf.

**PETER**
WEINBAU