

# Horizontal Pinot Noir



Wein:	Horizontal Pinot Noir
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2023
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.5 %
Genussreife:	2-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Pinot Noir Weine sind vielseitige Speisenbegleiter – von einem einfachen Zvieriplättli bis zu einem herzhaften Boeuf Bourguignon machen sie immer eine gute Figur. Uns schmeckt der Horizontal besonders gut zu einem leckeren Pilzgericht.
Servicetemperatur:	15-18° C
Charakter:	Mittleres Rubinrot – in der Nase zeigt sich der Horizontal Pinot Noir sehr komplex, mit Noten von roten Beeren, Kirschen und dezenten Holztonen. Am Gaumen wirkt er dicht, saftig und kompakt, mit wunderschöner Eleganz und weichem Tannin. Der Abgang ist sehr lang anhaltend.
Ertrag:	500 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	544 Flaschen
Rebalter:	10 bis 37 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg, Eglisau
Vinifikation:	Nach der Handlese schickten wir den Horizontal sofort in die Gärung, da die Trauben eher warm waren. Im Vergleich zum Vertikal verwendeten wir bei der Gärung keine ganzen Trauben, dafür ganze Beeren. Diese geben dem Wein etwas mehr Frucht und Parfum. Der Wein wurde wie üblich in offenen Ständen vergoren und die Maische wurde regelmässig von Hand gestossen (Pigeage), um eine optimale Extraktion der gewünschten Stoffe zu erreichen. Nachdem die Hefen ihr Werk vollendet hatten, wurde die Maische mit einer Korbpresse gepresst. Der Jungwein wurde danach während 16 Monaten in französischen Barriques (1/2 Neuholz) ausgebaut. Der fertige Wein wurde schliesslich minimal filtriert abgefüllt und reifte danach für ein paar Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.

**PETER**  
WEINBAU