

Horizontal Pinot Noir



Wein:	Horizontal Pinot Noir
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2019
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Preis:	39.00 CHF
Bewertung:	91+ Robert Parker
Genussreife:	3-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Pinot Noir Weine sind vielseitige Speisenbegleiter – von einem einfachen Zvierplättli bis zu einem herzhaften Boeuf Bourguignon machen sie immer eine gute Figur. Uns schmeckt der Horizontal Pinot Noir besonders gut zu Ofengemüse mit frischen Kräutern.
Servicetemperatur:	16-18° C
Charakter:	Helles Rubinrot - in der Nase zeigt sich dieser Pinot Noir ausgesprochen vielschichtig mit Noten von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Milchsokolade. Am Gaumen wirkt der Wein füllig und dicht, dabei saftig und frisch, mit gut eingebundener Säure und feinen Tanninen. Der Wein klingt sehr lange nach.
Ertrag:	500 g/m ²
Produktionsmenge:	540 Flaschen (2 Barriques)
Rebalter:	6-33 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg
Vinifikation:	Nach der Handlese und dem Entrappen wurden die Trauben sofort in die Gärung geschickt. Die eine Hälfte wurde mit einer Reinzuchtheefe beimpft, die andere wurde spontan mit wilden Hefen in offenen Stahltanks vergoren. Während der Gärung wurde die Maische regelmässig von Hand gestossen (Pigeage), um eine optimale Extraktion der gewünschten Stoffe zu erreichen. Nachdem die Hefen ihr Werk vollendet hatten, wurde die Maische sehr schonend mit einer traditionellen Korbpresse gepresst. Der Jungwein wurde danach während 18 Monaten in zwei gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Der fertige Wein wurde schliesslich unfiltriert abgefüllt und reifte danach für ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.

BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU