

Horizontal Pinot Gris



Wein:	Horizontal Pinot Gris
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2019
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Gris
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Preis:	32.00 CHF
Genussreife:	1-8 Jahre
Trinkempfehlung:	Obwohl es sich bei unserem Horizontal Pinot Gris nicht um einen klassischen, säurebetonten Apérowein handelt, passt er trotzdem 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 leicht grünlichen Reflexen – die Nase zeigt sich vielschichtig, aber eher zurückhaltend mit Aromen von Kernobst sowie einem Hauch Vanille und Toast. Am Gaumen aufgrund des eher kühleren Jahrgangs mittelkräftig und von wunderschöner Eleganz, mit angenehmem Schmelz, saftiger Säure und einer sehr schönen Länge.
Ertrag:	500 g/m ²
Produktionsmenge:	298 Flaschen
Rebalter:	6 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg
Vinifikation:	Nach sorgfältiger Handlese wurden die Trauben im Keller sofort schonend gepresst und mittels Gravitation in einen Stahltank umgezogen. Der Most konnte sich anschliessend über Nacht ohne jegliche Zugabe (Schwefel, Enzyme oder Schönungsmittel) absetzen und wurde dann in ein gebrauchtes, französisches Barrique umgezogen. Nach ein paar Tagen begann die Gärung ‚spontan‘ ohne Zugabe von Reinzucht- hefe. Nach Beendigung der Gärung und des biologischen Säureabbaus wurde der Wein nach ca. 8 Monaten in einen Stahltank umgezogen und zum ersten Mal leicht geschwefelt. Der Horizontal Pinot Gris wurde anschliessend leicht filtriert und mit einem sehr tiefen Schwefelgehalt abgefüllt. Dieser ‚Naturwein‘ ruhte danach ein gutes halbes Jahr auf der Flasche und kam im Frühling 2021 in den Verkauf.


BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU