

# Oineus Federweiss



Wein:	Oineus Federweiss
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2024
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Preis:	19.90 CHF
Genussreife:	1-5 Jahre
Trinkempfehlung:	Der perfekte Wein für heisse Tage, ob als Apéritif oder als Begleiter von leichten Sommergerichten! Passt aber auch hervorragend zu asiatischen Gerichten oder gegrilltem Fisch.
Servicetemperatur:	9-11° C
Charakter:	Wunderschöne Lachsfarbe - fruchtbetonte, vielschichtige Nase mit Noten von reifen, roten Sommerbeeren und einem eleganten blumig-würzigen Anflug. Am Gaumen frisch und von mittlerem Körper, aber doch mit schöner Fülle und guter Länge.
Ertrag:	500 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	1006 Flaschen
Rebalter:	38-41 Jahre
Lage:	Stadtberg (Eglisau), Bürglen (Wil), Baertsmos (Bülach)
Vinifikation:	Sobald die Trauben nach erfolgter Handlese in den Keller kamen, wurden sie schonend abgepresst. Die temperaturkontrollierte Gärung fand anschliessend, wie für Federweissen üblich, bei relativ niedrigen Temperaturen im Stahltank statt. So wird die Primärfucht und möglichst viel Frische bewahrt. Nach ca. 6 Monaten wurde der fertige Wein filtriert abgefüllt und gelangte dann sofort in den Verkauf.

**PETER**  
WEINBAU