

# Oineus Pinot Gris



Wein:	Oineus Pinot Gris
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2024
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Gris
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Preis:	24.00 CHF
Genussreife:	1-6 Jahre
Trinkempfehlung:	Obwohl es sich bei unserem 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:	10-12° C
Charakter:	Helles Gelb mit grünlichen Reflexen - die Nase zeigt sich vielschichtig mit Aromen von Birnen und Äpfeln sowie einem Hauch Vanille. Am Gaumen mittelkräftig und von intensivem Fruchtausdruck, mit schönem Schmelz und einer guten Länge.
Ertrag:	600 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	1661 Flaschen
Rebalter:	6-18 Jahre
Lage:	Bürglen (Wil ZH), Heerenweg (Stammheim)
Vinifikation:	Nach erfolgter Handlese wurden die Trauben im Keller sofort schonend gepresst. Der Start der Gärung fand im Stahltank statt, doch noch bevor diese zu Ende war, wurde der grösste Teil des Jungweins samt Hefe in meist gebrauchte französische Barriques und in ein neues Südtiroler Barrique umgezogen. In diesem Jahr verzichteten wir zum Teil auf den biologischen Säureabbau, um dem Weisswein mehr Frische zu verleihen. Nach ca. 6 Monaten Reifung wurde unser Pinot Gris filtriert und abgefüllt. Der frische, junge Wein kam danach sofort in den Verkauf.

**PETER**  
WEINBAU