

# Oineus Pinot Noir



Wein:	Oineus Pinot Noir
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2018
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	14.5 %
Preis:	28.00 CHF
Genussreife:	3-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Ein Pinot Noir lässt sich mit sehr vielem kombinieren – Fleischgerichte, Vegetarisches und selbst Fisch können vorzüglich passen. Uns schmeckt er hervorragend zu einem Kalbsfilet mit Ofengemüse oder zu einer würzigen Gerstensuppe.
Servicetemperatur:	15-18° C
Charakter:	Sattes Rubinrot - vielschichtige, reife Nase mit Aromen von roten und dunklen Beeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt sich dieser Jahrgang äusserst kräftig und vollmundig. Die Tannine sind angenehm weich und der Abgang lang und von der reifen Frucht getragen.
Produktionsmenge:	1900 Flaschen
Ertrag:	600 g/m <sup>2</sup>
Rebalter:	5-32 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg (Eglisau), Bürglen (Wil ZH)
Vinifikation:	Nach der Handlese werden die Trauben ca. 10 Tage für eine Kaltstandzeit in den Kühlraum gestellt. Nach langsamer Erwärmung findet die Maischegärung in offenen Chromstahltanks statt. Die Maische wird von Hand gestossen (Pigeage). Nach ungefähr zwei Wochen wird die Maische abgepresst. Der Jungwein kommt nun zum Ausbau in französische und zum Teil in Schweizer Barriques. Der Neuholzanteil der Fässer liegt bei ca. 20%. Nach einer Zeit von ca. 18 Monaten wird der Wein leicht filtriert und abgefüllt. Dieser Pinot Noir reifte für zwei weitere Jahre in der Flasche, bevor er in den Verkauf kam.

**PETER**  
WEINBAU