

Oineus Pinot Noir



Wein:	Oineus Pinot Noir
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2017
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.5 %
Preis:	27.00 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:	Mittleres Rubinrot – vielschichtige Nase mit Aromen von roten Beeren und Kirschen. Die feinwürzigen Töne vom Ausbau im Eichenfass ergänzen die fruchtigen Komponenten, ohne sie zu übertönen. Am Gaumen zeigt sich dieser Jahrgang mittelkräftig und gut strukturiert mit saftiger Säure und schönem Trinkfluss. Die Tannine sind angenehm weich und der Abgang lang und von der Frucht getragen.
Produktionsmenge:	1390 Flaschen - Ertrag: 500 g/m ²
Rebalter:	4-31 Jahre
Lage:	Galgenbuck, Hinterer Stadtberg
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 Chromstahl tanks 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.


BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU