

Oineus Strohwein



Wein:	Oineus Strohwein
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2020
Herkunft:	Wil, AOC Zürich
Traubensorte:	60% Pinot Gris, 40% Pinot Noir
Flaschengrösse:	37.5 cl
Alkoholgehalt:	11.5 %
Preis:	29.00 CHF
Genussreife:	1-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Passt perfekt zu diversen Käsesorten oder zum Dessert.
Servicetemperatur:	10-13° C
Charakter:	Leuchtendes Strohgelb – intensive Nase mit Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Quitten und exotischen Früchten. Der Gaumen wirkt sehr elegant, da die frische, trinkanimierende Säure die Süsse wunderbar ausbalanciert und Lust auf den nächsten Schluck macht.
Ertrag:	500 g/m ²
Produktionsmenge:	217 Flaschen
Rebalter:	2-38 Jahre
Lage:	Bürglen (Wil ZH)
Vinifikation:	Während der Handlese werden die Trauben vorsichtig in kleine Kistchen gelegt und anschliessend für ca. 4 Wochen getrocknet. Danach werden sie noch einmal kontrolliert und sortiert. Die hochkonzentrierten Trauben werden nun gepresst und im Chromstahltank vergoren. Nach Beendigung der Gärung bleibt der Jungwein noch für ca. 6 Monate im Tank. Er reift anschliessend noch für ein gutes Jahr auf der Flasche und kommt dann in den Verkauf.


BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU

Weinbau Boris Peter • Brühlbergstrasse 66 • CH-8400 Winterthur
Tel. +41 52 212 22 33 • info@weinbau-borispeter.ch • weinbau-borispeter.ch