

# Vertikal Pinot Noir



Wein:	Vertikal Pinot Noir
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2022
Herkunft:	Wil, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.5 %
Preis:	33.00 CHF
Genussreife:	3-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Pinot Noir Weine sind vielseitige Speisenbegleiter – von einem einfachen Zvieriplättli bis zu einem herzhaften Boeuf Bourguignon machen sie immer eine gute Figur. Uns schmeckt der Vertikal besonders gut zu einem ‚Züri-Gschnätzlets‘ mit Rösti.
Servicetemperatur:	16-18° C
Charakter:	Mittleres Rubinrot – in der Nase zeigt sich der Vertikal Pinot Noir sehr vielschichtig, mit Noten von dunklen Beeren, Kräutern, Gewürzen und feinen floralen Aromen. Am Gaumen wirkt der Wein mittelkräftig, mit gut eingebundener Säure und feinkörnigem Tannin, das in seiner Jugend noch spürbar ist. Er endet in einem langen Abgang.
Ertrag:	500 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	550 Flaschen
Rebalter:	36-39 Jahre
Lage:	Bürglen
Vinifikation:	Nach der Handlese schickten wir den Vertikal sofort in die Gärung, da die Trauben ziemlich warm waren. Auf Grund des ziemlich heissen Jahres entschieden wir, ca. 15% ganze Trauben bei der Gärung zu verwenden. Diese geben dem Wein etwas mehr Frische in der Nase und auch am Gaumen. Der Wein wurde wie üblich in offenen Ständen vergoren und die Maische wurde regelmässig von Hand gestossen (Pigeage), um eine optimale Extraktion der gewünschten Stoffe zu erreichen. Nachdem die Hefen ihr Werk vollendet hatten, wurde die Maische mit einer Korbpresse gepresst. Der Jungwein wurde danach während 16 Monaten in französischen Barriques (1/2 Neuholz) ausgebaut. Der fertige Wein wurde schliesslich leicht filtriert abgefüllt und reifte danach für ein halbes Jahr auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.

**PETER**  
WEINBAU