

# Vertikal Pinot Noir



Wein:	Vertikal Pinot Noir
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2018
Herkunft:	Wil, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	14.0 %
Preis:	32.00 CHF
Genussreife:	3-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Pinot Noir Weine sind vielseitige Speisenbegleiter – von einem einfachen Zvierplättli 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:	Dunkles 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 sehr füllig und dicht, dabei saftig und frisch, mit gut eingebundener Säure und feinkörnigem Tannin, das in seiner Jugend noch spürbar ist. Er endet in einem langen Abgang.
Ertrag:	600 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	600 Flaschen
Rebalter:	23- 35Jahre
Lage:	Bürglen
Vinifikation:	Nach der Handlese schickten wir den Vertikal sofort in die Gärung, da die Trauben sehr warm waren. Auf Grund des sehr heissen Jahres entschieden wir, ca. 20% 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 Stahltanks 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 schonend gepresst. Der Jungwein wurde danach während 18 Monaten in französischen und Schweizer Barriques (1/3 Neuholz) ausgebaut. Der fertige Wein wurde schliesslich leicht filtriert abgefüllt und reifte danach für ein gutes halbes Jahr auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.

  
**BORIS PETER**  
WEINBAU • EGLISAU