

# Galgebuck Pinot Noir



Wein:	Galgebuck Pinot Noir
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2017
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.5 %
Preis:	36.00 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 Galgebuck 2017 besonders gut zu Entenbrust mit getrockneten Kirschen und Rosmarin.
Service­temperatur:	16-18° C
Charakter:	Dunkles Rubinrot - in der Nase zeigt sich dieser Jahrgang ausgesprochen komplex und dunkelfruchtig, mit Noten von Waldbeeren, Kräutern und Gewürzen, einem Hauch edlem Mokka und feinen, leicht erdigen Holztönen. Am Gaumen wirkt der Wein mundfüllend und dicht, dabei saftig, mit gut eingebundener Säure und feinen Tanninen, die der Frucht bis in den langen Abgang hinein ein perfektes Gerüst bieten.
Ertrag:	500 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	600 Flaschen (2 Barriques)
Rebalter:	27 Jahre
Lage:	Galgenbuck
Vinifikation:	Nach der Handlese fand eine ca. 10-tägige Kaltmazeration statt, während derer den Trauben bei Temperaturen von unter 12°C schon vor der Gärung Farbstoffe, Aromen und Tannine entzogen wurden. Danach wurde die Maische langsam erwärmt und so die eigentliche Gärung ohne Zusatz von künstlicher Hefe, also spontan, in offenen Stahltanks eingeleitet. Während dieser Zeit wurde die Maische 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 zwei französischen Barriques ausgebaut. Der fertige Wein wurde schliesslich unfiltriert abgefüllt und reifte danach für ein weiteres Jahr auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.

  
**BORIS PETER**  
WEINBAU • EGLISAU