

# Oineus Federweiss



Wein:	Oineus Federweiss
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2019
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Preis:	19.00 CHF
Genussreife:	1-5 Jahre
Trinkempfehlung:	Der perfekte Wein für heisse Tage, ob als Apéritif oder als Begleiter von leichten Sommergerichten! Passt aber auch hervorragend zu asiatischen Gerichten oder gegrilltem Fisch.
Servicetemperatur:	9-11° C
Charakter:	Wunderschöne, helle Lachsfarbe – äusserst fruchtbetonte, vielschichtige Nase mit Noten nach frischen roten Sommerbeeren und einem eleganten blumig-würzigen Anflug. Am Gaumen frisch und von mittlerem Körper, aber doch mit schöner Fülle und lang im Abgang. Unser bis dato schönster Jahrgang!
Ertrag:	600 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	1499 Flaschen
Rebalter:	6-36 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg (Eglisau), Bürglen (Wil)
Vinifikation:	Sobald die Trauben nach erfolgter Handlese in den Keller kamen, wurden sie schonend abgepresst. Die temperaturkontrollierte Gärung fand anschliessend, wie für Federweissen üblich, bei relativ niedrigen Temperaturen im Stahltank statt. So wird die Primärfucht und möglichst viel Frische bewahrt. Nach ca. 6 Monaten Reifung wurde der fertige Wein dann filtriert und abgefüllt. Der frische, junge Wein ruhte und reifte anschliessend ein halbes Jahr auf der Flasche und kam Anfang 2021 in den Verkauf.

**BORIS PETER**  
WEINBAU • EGLISAU