

Oineus Marc



Brand:	Oineus Marc
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2018
Herkunft:	Eglisau & Wil ZH
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	50 cl
Alkoholgehalt:	41.0 %
Preis:	39.00 CHF
Genussreife:	1-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Ein Marc eignet sich – genau wie ein Grappa auch – als Digestif hervorragend als Abschluss eines feinen Essens, zum Kaffee oder solo. Für Liebhaber von edlen Zigarren sorgt ein Marc anstelle eines Rums oder Single Malts für gemütliche und entspannte Momente.
Servicetemperatur:	15-18° C
Charakter:	Strahlende Bernsteinfarbe – intensive Nase mit traubig-fruchtigen Noten und dezenter Holznote vom Ausbau im kleinen Holzfass. Am Gaumen mit kräftigem Ausdruck, dabei rein und klar mit langem Abgang.
Ertrag:	650 g/m ²
Produktionsmenge:	130 Flaschen
Rebalter:	5-35 Jahre
Lage:	Verschiedene Lagen in Eglisau und Wil ZH
Vinifikation:	Der Begriff Marc bezeichnet das Pendant zum Grappa, der jedoch nur in italienischsprachigen Regionen so genannt werden darf. Der eigentliche deutsche Begriff lautet Tresterbrand, eine Bezeichnung, die dessen Herstellung beschreibt. Für unseren ersten Marc haben wir jedoch eine qualitativ höherwertige Variante gewählt und je zur Hälfte Traubentrester und ganze, also nicht gepresste Trauben verwendet. Gebrannt wurde das Ausgangsmaterial bei Christian Zürcher, einem renommierten Brenner aus Dinhard bei Winterthur. Der klare Brand wurde während 12 Monaten in einem kleinen, 40 Liter fassenden Eichenfässlein gereift, bevor er abgefüllt wurde und in den Verkauf gelangte.

BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU