

Oineus Pinot Gris



Wein:	Oineus Pinot Gris
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2019
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Gris
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.5 %
Preis:	23.00 CHF
Genussreife:	1-6 Jahre
Trinkempfehlung:	Obwohl es sich bei unserem Pinot Gris nicht um einen klassischen, säurebetonten Apérowein handelt, passt er trotzdem sehr gut zum Auftakt eines Essens, besonders wenn dazu auch kleine Häppchen gereicht werden. Ganz vorzüglich schmeckt er natürlich zu Fisch in allen Variationen, zu leichten Vorspeisen oder sommerlichen Gerichten.
Servicetemperatur:	10-12° C
Charakter:	Helles Gelb mit grünlichen Reflexen – die Nase zeigt sich fruchtbetont mit Aromen von Birnen und Äpfeln sowie einem Hauch Vanille. Am Gaumen aufgrund des eher kühleren Jahrgangs mittelkräftig und von schöner Eleganz, mit angenehmem Schmelz und einer guten Länge.
Ertrag:	600 g/m ²
Produktionsmenge:	1483 Flaschen
Rebalter:	6-22 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg (Eglisau), Bürglen (Wil ZH)
Vinifikation:	Nach erfolgter Handlese wurden die Trauben im Keller dann sofort schonend gepresst. Der Start der Gärung fand im Stahltank statt, doch noch bevor diese zu Ende war, wurde der Jungwein samt Hefe in gebrauchte Barriques und gebrauchte 500 Liter Holzfässer umgezogen. Nach ca. 6 Monaten Reifung wurde unser Pinot Gris filtriert und abgefüllt. Der frische, junge Wein ruhte und reifte anschliessend ein knappes halbes Jahr auf der Flasche und kam dann Ende 2020 in den Verkauf.


BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU