

Oineus Brut Rosé



Wein:	Oineus Brut Rosé
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2017
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	12.5 %
Preis:	28.00 CHF
Genussreife:	2-5 Jahre
Trinkempfehlung:	Schaumwein geht eigentlich immer und passt zu fast allem! Unser Brut Rosé eignet sich als festlicher Auftakt an einem Anlass genauso wie als Speisenbegleiter von Vorspeisen bis hin zu Desserts und Kuchen. Sein frischer Stil machen Appetit und sein moderater Alkoholgehalt von 12.5% Vol. verzeihen auch ein Glas mehr!
Servicetemperatur:	6-9° C
Charakter:	Strahlend helles Lachsrosa – fruchtig-frische Nase mit Noten nach roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, ergänzt von einer dezenten Hefenote. Die feine Mousse sorgt für ein angenehmes Mundgefühl und der trockene Stil betont die frische Beerenfrucht auch am Gaumen bis ins Finale.
Ertrag:	600 g/m2
Produktionsmenge:	400 Flaschen
Rebalter:	4-31 Jahre
Lage:	Hinterer Stadtberg
Vinifikation:	Die Trauben für unseren Schaumwein wurden etwas früher, das heisst mit einem geringeren Zuckergehalt gelesen. So wird einerseits einem zu hohen Alkoholgehalt im fertigen Wein vorgebeugt und andererseits die gewünschte Säure erhalten. Im Keller wurden die Trauben dann nach erfolgter Handlese schonend abgepresst und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Der Grundwein wurde nach ca. 6 Monaten versetzt, so dass die zugebenen Hefen für die wichtige zweite Gärung in der Flasche sorgten. In dieser Phase entsteht die Kohlensäure auf natürliche Weise als Abfallprodukt der Umwandlung von Zucker in Alkohol. Gleichzeitig erhält der Schaumwein während dieser Flaschenreife je nach Länge dezentere oder eben ausgeprägtere Hefenoten. Der Oineus Brut Rosé reifte 12 Monate auf der Hefe und wurde danach mit einer Dosage, die der untersten «Brut»-Stufe entspricht, abgefüllt und verkorkt.

BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU