

Oineus Federweiss



Wein:	Oineus Federweiss
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2018
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	14.0 %
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:	Strahlendes Lachsrosa – äusserst fruchtbetonte Nase mit Noten nach frischen roten Sommerbeeren und einem eleganten blumig-würzigen Anflug. Am Gaumen zwar frisch, aber doch mit recht reifem Fruchtausdruck, was dem warmen Jahr geschuldet ist und auch in einer etwas dunkleren Farbe zum Ausdruck kommt.
Ertrag:	600 g/m ²
Produktionsmenge:	1870 Flaschen
Rebalter:	5-36 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 Primärfrucht und möglichst viel Frische bewahrt. Bei der Verkostung des reifenden Weins empfanden wir diesen dennoch aufgrund des heissen Jahres als für zu «üppig». So opferten wir den Grundwein für unseren Schaumwein mit seiner höheren Säure zu Gunsten eines frischeren Federweissen, – ein Entscheid, den wir nicht bereuten. Nach ca. 6 Monaten wurde der fertige Wein dann filtriert abgefüllt und gelangte sofort in den Verkauf.


BORIS PETER
WEINBAU • EGLISAU