

Oineus Pinot Gris



Wein:	Oineus Pinot Gris
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2018
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Gris
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	14.0 %
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 recht vielschichtig mit reifen Aromen von Birnen und Äpfeln sowie einem Hauch Vanille. Am Gaumen aufgrund des heissen Jahrgangs relativ kräftig und von intensivem Fruchtausdruck, mit schönem Schmelz und einer guten Länge.
Ertrag:	600 g/m ²
Produktionsmenge:	1900 Flaschen
Rebalter:	5-21 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 ein Teil des Jungweins samt Hefe in ein gebrauchtes französisches Barrique und in ein gebrauchtes 500 Liter Holzfass umgezogen. Der restliche Teil des Jungweins verblieb im Stahltank. In einem heissen Jahr wie 2018 verzichteten wir zum Teil auf den biologischen Säureabbau, um dem Weisswein mehr Frische zu verleihen. Nach ca. 6 Monaten Reifung wurde unser Pinot Gris filtriert und abgefüllt. Der frische, junge Wein kam danach sofort in den Verkauf.

**BORIS PETER**
WEINBAU • EGLISAU