

# Oineus Pinot Noir



Wein:	Oineus Pinot Noir
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2013
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	13.0 %
Preis:	26.00 CHF
Genussreife:	3-8 Jahre
Trinkempfehlung:	Ein Pinot Noir lässt sich mit sehr vielem kombinieren – Fleischgerichte, Vegetarisches und selbst Fisch können vorzüglich passen. Uns schmeckt er hervorragend zu einem Kalbsfilet mit Ofengemüse oder zu einer würzigen Gerstensuppe.
Servicetemperatur:	16-18° C
Charakter:	Helles Rubinrot – frische Nase mit Aromen nach roten Beeren, Sauerkirschen und roten Pflaumen. Die feinen Eichennoten ergänzen die beerige Frucht und verleihen dem Wein eine edle Würze. Der Gaumen ist vom Ausdruck des kühlen Jahres geprägt, in dem die Lese erst anfangs November, so spät wie nie zuvor, zu Ende ging. Der Wein präsentiert sich schlank und elegant, saftig und frisch, Attribute, die ihm ein langes Leben verheissen.
Ertrag:	300 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	1500 Flaschen
Rebalter:	15-25 Jahre
Lage:	Staubenrain, Galgenbuck
Vinifikation:	Nach der Handlese fand eine ca. 10-tägige Kaltmazeration statt, während derer den Trauben bei Temperaturen von unter 12°C schon vor der Gärung Farbstoffe, Aromen und Tannine entzogen wurden. Danach wurde die Maische langsam erwärmt und so die eigentliche Gärung, teilweise spontan, also ohne Zusatz von künstlicher Hefe, in offenen Chromstahltanks eingeleitet. Während dieser Zeit wurde die Maische regelmässig von Hand gestossen (Pigeage), um so eine optimale Extraktion der gewünschten Stoffe zu erreichen. Nachdem die Hefen ihr Werk vollendet hatten, wurde die Maische schonend gepresst. Der Jungwein wurde während 17 Monaten in französischen und teilweise Schweizer Barriques ausgebaut, wobei der Anteil an neuem Holz jeweils bei ca. 20% liegt. Bei der Abfüllung wurde der Wein lediglich leicht filtriert und reifte danach für ein weiteres Jahr auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.

**BORIS PETER**  
WEINBAU • EGLISAU