

Oineus Pinot Noir



Wein:	Oineus Pinot Noir
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2016
Herkunft:	Eglisau, AOC Zürich
Traubensorte:	Pinot Noir
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	14.0 %
Preis:	27.00 CHF
Genussreife:	3-10 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:	15-18° C
Charakter:	Sattes Rubinrot – komplexe Nase mit Aromen nach reifen roten Beeren, Kirschen und Pflaumen. Die feinwürzigen Töne vom Ausbau im Eichenfass ergänzen die fruchtigen Komponenten, ohne sie zu übertönen. Am Gaumen zeigt sich dieser etwas wärmere Jahrgang relativ kräftig und körperreich, wobei die gut eingebundene Säure dem Wein trotzdem eine gewisse Frische verleiht. Die Tannine sind angenehm weich und der Abgang lang und von der Frucht getragen.
Ertrag:	500 g/m ²
Produktionsmenge:	1950 Flaschen
Rebalter:	3-30 Jahre
Lage:	Staubenrain, Galgenbuck, Hinterer Stadtberg
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 Reinzuchthefer, 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 18 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