

Oineus Strohwein



Wein:	Oineus Strohwein
Produzent:	Weinbau Boris Peter
Jahrgang:	2015
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	70% Räuschling und 30% Pinot Gris
Flaschengrösse:	37.5 cl
Volumen:	13.0 %
Preis:	29.00 CHF
Genussreife:	1-10 Jahre
Trinkempfehlung:	Ein Süsswein, der mit seinem moderaten Zuckergehalt und der lebhaften Säure perfekt zu den meisten Käsesorten oder Desserts passt.
Service­temperatur:	10-14° C
Charakter:	Leuchtendes Strohgelb – intensive Nase mit vielschichtigen Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Quitten und exotischen Früchten. Der Gaumen wirkt sehr elegant, da die frische, trinkanimierende Säure die Süsse wunderbar ausbalanciert und Lust auf den nächsten Schluck macht.
Ertrag:	500 g/m2
Produktionsmenge:	300 Flaschen (1x 110L-Barrique)
Rebalter:	3-20 Jahre
Lage:	Haldenstrasse, Wil ZH, Stadtberg Eglisau
Vinifikation:	Während der Handlese wurden die Trauben vorsichtig in kleine Kistchen gelegt und anschliessend in einem warmen Raum während ca. 4 Wochen getrocknet. Vor der schonenden Pressung wurden die leicht rosinierten Traubenbeeren danach noch einmal kontrolliert und sortiert. Der extrem süsse Most wurde anfänglich im Stahltank vergoren, aber noch während der Gärung mit der Hefe in ein kleines gebrauchtes Schweizer 110L-Barrique umgezogen. Dort reifte der Jungwein für ca. 6 Monate, bevor er filtriert und abgefüllt wurde. Der fertige Wein gelangte ohne weitere Lagerung in den Verkauf.

**BORIS PETER**
WEINBAU • EGLISAU