



P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Pure Trinkfreude für viele Gelegenheiten

Beschreibung:

Der Pinot Noir P wird nur in exzellenten Jahren aus bestem Traubengut gekeltert, das aus ausgewählten Reblagen in den Zürcher Gemeinden Oberembrach, Teufen, Weiningen und Eglisau stammt. Um dem Wein zusätzliche Struktur zu verleihen, wird vor dem Einsetzen der Gärung auf einen 15-prozentigen Saftabzug gesetzt. Dadurch werden die Inhaltsstoffe auf natürliche Weise zusätzlich konzentriert. Danach erfolgt eine 28-tägige Maischestandzeit und 24 Monate Reifung in der Barrique im Gewölbekeller des Klosters in Rheinau. Das Rohmaterial dieser Fässer (30% neue Barriques) ist das Resultat einer Selektion von Hölzern aus französischen Eichenwäldern. Nach Abschluss des zweijährigen Ausbaus werden die besten Barriques selektiert. Deren Inhalt verbleibt anschliessend 12 Monate im Stahltank zur Feinreife. Bevor der Wein die Staatskellerei verlässt, ruht er weitere 6 Monate in der Flasche.

Aromenprofil:

Rubinfarben, mit granatroten Akzenten. Eine sehr subtile Nase mit Aromen von reifen Waldbeeren, an Heidelbeeren und wilde Himbeeren erinnernd, auch eine zarte Zimtwürze und ein Hauch Lakritze, schliesslich einige Toastingnoten. Sehr weich und verführerisch der Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Pinotfrucht, nun auch Kirschen und etwas Zedernholz, feintexturiert und von reifen Gerbstoffen unterlegt, aromatisch sehr fest bleibend; über die Mitte hinaus zeigen sich schliesslich Noten von Milkschokolade und etwas Unterholz; andauerndes, elegantes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1151023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

P Pinot Noir

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.