



2018 P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Pure Trinkfreude für viele Gelegenheiten

Beschreibung:

Der P Pinot Noir 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 im 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 imahltank zur Feinreife. Bevor der Wein die Staatskellerei verlässt, ruht er weitere 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1151018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

P Pinot Noir

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.