

Baar, 18. November 2022

P – die schlichte Eleganz des Zürcher Pinot Noirs

Die Staatskellerei Zürich lanciert mit «P» einen reinsortigen Pinot Noir. Fabio Montalbano, Kellermeister der Staatskellerei Zürich über den Erstjahrgang 2018: «Ein wunderbarer Pinot Noir, der alle Sinne bedient.»

Pinot Noir – für Weinfans, Kennerinnen und Kenner ein Zauberwort, zählt er doch weltweit zu den elegantesten Rotweinsorten. Dabei stellt der Pinot Noir sowohl an die Weinberge als auch an Kellertechnik und Klima hohe Ansprüche. Der Reiz des Pinots liegt in seiner Sinnlichkeit und vielseitigen Charakteristik, wodurch die Sorte weltweite Verbreitung und Bedeutung erlangt hat. Nicht umsonst wird der Pinot Noir als König der Rotweine bezeichnet. Dass die Rebsorte auch im Kanton Zürich hervorragend gedeiht, zeigt die Staatskellerei Zürich mit ihrem reinsortigen Pinot Noir namens «P». Christoph Schwegler, Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich: «Mit reinsortigen Weinen möchten wir unsere Wertschätzung für die vielfältigen Rebsorten und das einzigartige Terroir der Region Zürich zum Ausdruck bringen.»

Regionales Traubengut, im Klosterkeller von Rheinau vinifiziert

Der P Pinot Noir wird nur in exzellenten Jahren aus bestem Traubengut gekellert, das aus ausgewählten Reblagen in den Zürcher Gemeinden Oberembrach, Teufen, Weiningen und Eglisau stammt. Um dem Wein zusätzliche Struktur zu verleihen, setzt Kellermeister Fabio Montalbano vor dem Einsetzen der Gärung auf einen 15-prozentigen Saftabzug. 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 im Stahltank zur Feinreife. Bevor der Wein die Staatskellerei verlässt, ruht er weitere 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz

Der P Pinot Noir zeigt sich im Glas in einem kräftigen Rubinrot. In der Nase offenbaren sich Aromen von dunklen Waldbeeren, Cassis und schwarzen Kirschen, welche von dezenteren Noten von Toastbrot und Zedernholz komplettiert werden. Verführerische Aromen von schwarzen, reifen Beerenfrüchten und frischen Kräutern begleiten den vollmundigen Antrunk, ergänzt durch eine ausgewogene Tanninstruktur und feinste Röstaromen, welche die Sinne verwöhnen. Die feine Säure dominiert nicht, sondern erfrischt den Gaumen dezent, bevor der charmante Pinot Noir in einem tiefen und langen Abgang endet. Fabio Montalbano, Kellermeister der Staatskellerei Zürich: «Der P drückt zeitlose Finesse und Eleganz aus. Ein wunderbarer Pinot Noir, der alle Sinne bedient.»

Pure Trinkfreude für viele Gelegenheiten

Der vielschichtige Pinot Noir ist variabel einsetzbar und damit der perfekte Essensbegleiter. Sein ausgeprägter Charakter verträgt sich wunderbar mit Geflügel von kräftigem Geschmack, Wildgerichten, Ente, Pilzgerichten, Pastagerichten, Lachs, Forelle, Sushi etc. Bei einer Trinktemperatur von 16 bis 18 °C entfaltet er seine Aromen am schönsten. Der Jahrgang 2018 bietet ab sofort Trinkgenuss und lässt sich bis 2027 lagern.

Der P Pinot Noir 2018 ist an den 28 Standorten von Mövenpick Wein in der Schweiz und in Liechtenstein sowie im Onlineshop erhältlich. In der 75-cl-Flasche für CHF 45.– sowie in der Magnumflasche für CHF 95.–.

Mehr Informationen im Onlineshop:

<https://www.moevenpick-wein.com/de/2018-p-pinot-noir-aoc-zuerich-staatskellerei-zuerich.html>

Download Bilder:

<https://da.moevenpick-wein.com/XL7CiVZ>

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Christoph Schwegler, Geschäftsführer Staatskellerei Zürich, Klosterplatz, 8462 Rheinau
Tel. + 41 52 319 29 10 / +41 79 800 24 73, christoph.schwegler@moevenpick-wein.ch
www.staatskellerei-zuerich.ch

ÜBER DIE STAATSKELLEREI ZÜRICH

Vom Kloster zu einem der grössten Weinproduzenten der Deutschschweiz – die Geschichte des Weins in der Staatskellerei reicht bis ins Jahr 1585 zurück. Die Geburtsstunde der heutigen Staatskellerei Zürich schlug 1862, als der Klosterkeller Rheinau in die Obhut des Kantons kam. Die nötigen Weisungen dazu verfasste Gottfried Keller, der zu dieser Zeit als Zürcher Staatsschreiber tätig war. 1997 wurde die Staatskellerei privatisiert und eine Tochtergesellschaft der Mövenpick Wein Schweiz AG. Die Staatskellerei keltert, hegt und pflegt authentische Weine von Produzenten aus 26 Zürcher Gemeinden. Dank naturnahem Rebbau, rigorosen Mengenbeschränkungen und neuester Kellertechnik entsteht ein erfrischend vielfältiges Sortiment mit über 20 verschiedenen Weinen und Spezialitäten.

ÜBER MÖVENPICK WEIN

Mövenpick Wein ist einer der führenden Weinimporteure und -anbieter in der Schweiz und in Deutschland. Das Sortiment umfasst über 1200 verschiedene Qualitätsweine aus aller Welt. Seit der Eröffnung des ersten Weinshops im Jahr 1962 ist das Filialnetz kontinuierlich gewachsen. Mittlerweile profitieren die Kundinnen und Kunden an 28 Standorten in der Schweiz und in Liechtenstein sowie im Onlineshop von spannenden Angeboten und individuellen Empfehlungen.