



8247 Weinbau AG, Pinot Noir "PIN"

2023 AOC

Type d'article	Vin rouge
Certificat biologique	Demeter
Pays	Suisse
Région	Zürich
Producteur	8247 Weinbau AG
Taille de la bouteille	75cl
Cépage	Pinot Noir
Artikelnummer	5915023

Weinbeschreibung

Auch südlich vom Blauburgunderland ist Pinot Noir die dominierende Rotweinsorte. Der Pinot Noir "PIN" wurde 12 Monate in gebrauchten und neuen Barriques ausgebaut. In der Nase präsentiert er sich schon sehr offen mit feinen rot-beerigen, aber auch würzigen und rauchigen Noten. Im Gaumen zeigt er Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Kirsche. Er ist schön ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen. Daher bereitet der PIN schon jetzt viel Freude. Er wird sich aber in den kommenden Jahren auch noch grossartig entwickeln.

8247 Weinbau AG

Flurlingen war vor 150 Jahren die grösste Weinbaugemeinde im Züricher Weinland. Zu den besten Zeiten wurden ca. 48 ha Rebfläche bewirtschaftet, aufgeteilt auf weit über 100 Besitzer. Von den ehemals 29 Flur- und Haustrotten sind heute noch deren 4 erhalten. Ende des 19. Jahrhunderts ist der Rebbaue wegen stark schrumpfenden Umsatz und Ausbreitung der Siedlungsfläche unter Druck geraten. Anfangs des 21. Jahrhunderts wurde die letzte Transformation zur heutigen Rebbaufäche vollzogen. Der prägendste Weinmacher in Flurlingen war Heiner Hertli. Er hat die traditionsreiche Traubensorte «Tokayer» (Grauburgunder) mit viel Leidenschaft erfolgreich kultiviert. Die Flurlinger Weinbau Geschichte wird nun von Daniel Fink und seinem Team weitergeführt.

Alle Trauben werden von Hand gelesen und vom Partnerbetrieb Besson-Strasser im benachbarten Uhwiesen und schonend weiterverarbeitet. Das heisst Verzicht auf Maischepumpen, spontane Vergärung ohne Zufuhr von Zuchthefen, möglichst wenig Einflussnahme auf die Vinifikation, indem z.B. Filtration und Schwefelzufuhr auf ein Minimum reduziert werden. Die Bewirtschaftung des Rebbergs geschieht im Einklang mit der Natur. Sie verzichten vollumfänglich auf alle synthetischen Pflanzenschutzmittel, Herbizide und Dünger. Die Reben werden mit biologisch-dynamischen Präparaten und homöopathischen Tees gestärkt. Dies mit dem Ziel, dass sie ihre natürliche Vitalität, Abwehrkraft und Selbstheilung entfalten können. Nichts wird erzwungen – sie lassen geschehen, begleiten und greifen nur wo nötig ein. Sie sind in der glücklichen Lage, die gesamte Rebfläche in Flurlingen wie einen «Clos» bewirtschaften zu können. Dadurch können sie einen Weingarten mit grosser Biodiversität schaffen. Dank Wildpflanzen, Wildbienen und anderen Kleinsttieren können sich die Reben natürlich entwickeln.