



Pinot Noir 2023

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Diesen Pinot Noir wird an den besten Steillagen in Eglisau kultiviert. Die eher leichten Böden, die sich sehr schnell erwärmen, lassen die Trauben sehr reif und füllig werden. Durch die späte Lese entsteht ein opulenter und sehr komplexer Rotwein.

Produzent	Bechtel Weine
Kategorie	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Zürich
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 20°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323284
Passt zu	Pilzen, Hülsenfrüchten, Gemüse, Paella, Kartoffelgerichten



Vinifikation

Durch eine kühle Standzeit der Traubenmaische bereits vor der Gärung, lösen sich fruchtige Aromen aus den Häuten und tragen vieles zur Fülle dieses Weines bei. Damit sich die qualitativ hochwertigen, aber noch jungen Gerbstoffe verfeinern und entwickeln können, ist ein Ausbau in gebrauchten Barriques während 12 Monaten unumgänglich. Dadurch prägen sich auch spannend würzige Komponenten, welche den Wein sehr komplex machen, aus.

Terroir

Dieser Pinot Noir wächst an den besten Steillagen in Eglisau. Die eher leichten Böden erwärmen sich schnell und erlauben den Trauben eine perfekte Reifung.

Geschichte





Die Geschichte von Bechtel-Weine zeigt den Weg, wie man noch heute in der Schweiz ein modernes, neues Weingut aufbauen kann. 2019 eröffnete Mathias Bechtel einen neuen Weinkeller, der ganz auf seine Arbeitsweise zugeschnitten ist. "Einen Wein macht man nicht, ein Wein entsteht". Der moderne Bau ermöglicht ihm eine exakte, schonende und nachhaltige Verarbeitung der Weintrauben. Bechtel-Weine bewirtschaftet heute eine Rebfläche von rund 6 ha. Nach der Auszeichnung als 'Rookie of the year 2019' folgte seit 2021 die Aufnahme unter die besten Schweizer Weingüter von Gault & Millau.

