



Der Besondere 2022

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Ce vin rouge à la robe intense est dominé par les baies noires, les épices et une pointe d'arômes torréfiés. Riche en bouche, il offre des tannins fins et une longue finale.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | Weingut Nadine Saxer |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Zurich |
| Appellation | VdP |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 15° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Gamaret, Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 509062 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Gibier |



Vinification

L'élevage est réalisé en barriques usagées pendant 4 mois.

Terroir

Seules une stricte limitation des quantités et les meilleurs soins apportés à la vigne permettent de créer les conditions nécessaires à l'obtention de vins exceptionnels. Le terroir a une influence particulière sur la qualité des vins. Les sols sont marqués par le calcaire et l'argile avec une forte proportion de sable.

Histoire

Depuis les années 1990, la famille Saxer produit des vins modernes au caractère propre, à Neftenbach, au cSur du vignoble zurichois. Les cultures naturelles sur huit hectares idéalement situés soulignent l'approche de cette famille, fondée sur le respect des ressources: ici, un grand travail manuel et beaucoup de passion donnent naissance à des vins exceptionnels. Nadine Saxer et son mari Stefan Gysel Saxer en sont les producteurs. Outre les classiques pinot noir et riesling x sylvaner, les amateurs trouveront également dans cette gamme d'autres spécialités comme le chardonnay, le sauvignon blanc, le räuschling et le cabernet.

