



Der Besondere 2024

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	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Gamaret, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	509064
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.

