



Pinot Noir 2023

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Ce Pinot Noir est cultivé sur les meilleures parcelles en forte pente d'Eglisau. Les sols plutôt légers, qui se réchauffent très rapidement, permettent aux raisins d'atteindre une maturité pleine et généreuse. Grâce aux vendanges tardives, il en résulte un vin rouge opulent et très complexe.

Producteur	Bechtel Weine
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Zurich
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 20°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323284
Accord mets et vins	Champignons, Légumineuses, Légumes, Paella, Plats de pommes de terre



Vinification

Grâce à une macération à froid du moût avant la fermentation, des arômes fruités sont extraits des pellicules et contribuent largement à la richesse de ce vin. Afin que les tanins de grande qualité, encore jeunes, puissent s'affiner et évoluer, un élevage de 12 mois en barriques usagées est indispensable. Il en résulte également des notes épicées captivantes qui confèrent au vin une grande complexité.

Terroir

Ce Pinot Noir pousse sur les meilleures parcelles en forte pente d'Eglisau. Les sols plutôt légers se réchauffent rapidement et permettent aux raisins d'atteindre une maturité parfaite.

Histoire





L'histoire de Bechtel-Weine illustre comment il est encore possible aujourd'hui de créer en Suisse un domaine viticole moderne et novateur. En 2019, Mathias Bechtel a inauguré une nouvelle cave, entièrement conçue selon sa philosophie de travail. «On ne fait pas un vin, un vin naît». Ce bâtiment moderne lui permet une vinification précise, douce et durable des raisins. Aujourd'hui, Bechtel-Weine exploite une surface viticole d'environ 6 hectares. Après avoir été distingué 'Rookie of the Year 2019', le domaine figure depuis 2021 parmi les meilleurs domaines viticoles suisses selon Gault & Millau.

