



Bechtus Pinot Noir 2022

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Un Pinot Noir charpenté de style bourguignon. Un vin qui fait pleinement honneur à son nom. En bouche, une texture veloutée et des tanins bien intégrés.

Producteur	Bechtel Weine
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Zurich
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 20°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323286
Accord mets et vins	Fromage persillé, Fromages à pâte molle, Rôtis, Plats mijotés, Grillades, Rosbif
Avis	Falstaff 93/100



Vinification

Aucun compromis n'est fait lors de l'élaboration du Bechtus. Le vin est élevé pendant 17 mois en barriques neuves.

Terroir

Les raisins de Pinot Noir destinés au Bechtus poussent sur les meilleures parcelles en forte pente d'Eglisau et sont soignés jusqu'à la perfection avec beaucoup d'engagement, de passion et des rendements volontairement très faibles.

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.

