



Pinot Noir 2023

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Questo Pinot Noir è coltivato nelle migliori vigne in forte pendenza di Eglisau. I terreni piuttosto leggeri, che si riscaldano molto rapidamente, permettono alle uve di raggiungere una maturazione piena e generosa. Grazie alla vendemmia tardiva nasce un vino rosso opulento e di grande complessità.

Produttore	Bechtel Weine
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Zurigo
Classificazione	AOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 20°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323284
Adatto a	Funghi, Legumi, Verdure, Paella, Piatti a base di patate



Vinificazione

Grazie a una macerazione a freddo del mosto prima della fermentazione, si estraggono dalle bucce aromi fruttati che contribuiscono in modo significativo alla pienezza di questo vino. Affinché i tannini di alta qualità, ma ancora giovani, possano affinarsi e svilupparsi, è indispensabile un affinamento di 12 mesi in barrique usate. In questo modo si sviluppano anche interessanti componenti speziate che rendono il vino particolarmente complesso.

Terroir

Questo Pinot Noir cresce nelle migliori vigne in forte pendenza di Eglisau. I terreni piuttosto leggeri si riscaldano rapidamente e consentono alle uve di raggiungere una maturazione perfetta.

Storia





La storia di Bechtel-Weine dimostra come ancora oggi sia possibile fondare in Svizzera una cantina moderna e innovativa. Nel 2019 Mathias Bechtel ha inaugurato una nuova cantina, progettata interamente secondo il suo metodo di lavoro. «Il vino non si fa, il vino nasce». La struttura moderna gli consente una lavorazione delle uve precisa, delicata e sostenibile. Oggi Bechtel-Weine coltiva una superficie vitata di circa 6 ettari. Dopo il riconoscimento come 'Rookie of the Year 2019', dal 2021 l'azienda è annoverata tra le migliori cantine svizzere secondo Gault & Millau.

