REBBAU CIPRIAN
Pinot Noir Zizers AOC
Ciprian Graubünden (*)



Jahrgang:	2021
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Rebbau Ciprian**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von saftigen Kirschen, roten Beeren, etwas Pflaumen und zarten Blüten Düften, unterlegt mit dezenter Kräuterwürze und fein röstigem Edelholz Touch. Am Gaumen zupackend, mit viel Druck, saftiger Frucht, guter Frische und viel feinsandigem Tannin. Tolle Länge und enormes Potenzial in sich tragend.

Empfehlung

Feiner Begleiter zu Pilzgerichten, zu einem klassischen «Boeuf Bourguignon» oder einem feinen Voressen, aber vor allem natürlich auch zu Wild und Wildgeflügel.

Produzent

Bei den Ciprian Weinfreunden trifft's vollends zu: «Klein, aber fein.» Die Familie Engler aus Zizers machte das Erbe ihrer Eltern zum Anlass, etwas Gemeinsames auf die Beine zu stellen. Es entstand der Ciprian, benannt nach dem das Dorf Zizers überragenden Berg. Die Trauben stammen von einem Mischsatz aus älteren Bündner Beerlitrauben und jungen Burgunder Klonen, vinifiziert nur zu einem Drittel bis zu einer Hälfte in bester neuer französicher Eiche. Vinifiziert werden die Weine vom Oenologen Uwe Schneider. «Klein» ist die Produktion, äusserst «fein» der Pinot. Ausgestattet mit einer speziellen Würze, wohl vom alten Rebsatz und dem kargen Schieferboden, so fein und so finessenreich, dass immer noch etwa einer den Wein zu unterschätzen trachtet. So ist das mit Pinot: Es geht um Finesse und Eleganz. Der Ciprian hat davon wie nur wenige im «Burgund der Schweiz».

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch