

8247 WEINBAU
PIN
AOC Zürich

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	8247 Weinbau
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	Demeter in Umstellung
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Ausgebaut wurde dieser Pinot komplett in Barriques, mit einem Neuholz Anteil von einem Drittel. Wunderbare Pinot-Typizität zeigend, mit Aromen von roten und blauen Beeren, Kirsch Kompott, saftigen Pflaumen und zarten Rosen und Veilchen Düften, würzig unterlegt mit Noten von Pfeffer, Schwarztee, hellem Tabak und dezent rauchigen Röst-Tönen. Am Gaumen saftige dunkle Frucht zeigend, mit guter Frische und einem feinen, herb-würzigen Grafit Touch im Finale.

Empfehlung

Genialer Begleiter zu verschiedenen Schweizer Spezialitäten wie etwa Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti, zu "Fleischvögel mit Härdöpfelstock und Rüebl" oder zur "Metzgete". Wunderbar auch zu Wildgerichten.

Produzent

Seit dem Jahr 2020 führt das Weingut 8247 nicht nur die jahrhundertalte Tradition des Weinbaus in Flurlingen fort, sondern retteten sie gar vor dem Aus. Flurlingen war vor 150 Jahren die grösste Weinbaugemeinde im Zürcher Weinland. Zu den besten Zeiten wurden ca. 48 ha Rebfläche bewirtschaftet, aufgeteilt auf weit über 100 Besitzer. Von den ehemals 29 Flur- und Haus Trotten sind heute noch deren 4 erhalten. Initiiert wurde das Projekt von Daniel Fink, zusammen mit Daniel Vaterlaus. Unterstützt werden sie dabei von ihren Partnern Cédric und Nadine Besson-Strasser - als Önologen und Weinbauern - vom Weingut Besson-Strasser in Uhwiesen, wo die Weine auch gekeltet werden. Der Rebbau der gesamten Rebfläche (rund 4.5ha), kann wie ein «Clos» bewirtschaftet werden und wird nach biodynamischen Grundsätzen betrieben (seit Dez. 2023 zertifiziert). So zeigt sich eine grosse Biodiversität mit Wildpflanzen, Wildbienen und anderen Kleinsttieren. Auf alle synthetischen Pflanzenschutzmittel, Herbizide und Dünger wird vollumfänglich verzichtet. Die Reben werden mit biologisch-dynamischen Präparaten und homöopathischen Tees gestärkt. Dies mit dem Ziel, dass sie ihre natürliche Vitalität, Abwehrkraft und Selbstheilung entfalten

können. Die Trauben werden von Hand gelesen und möglichst schonend verarbeitet. Das heisst Verzicht auf Maischepumpen, spontane Vergärung ohne Zufuhr von Zuchthefen, wenig Einflussnahme auf die Vinifikation und Reduzierung von Filtration und Schwefelzufuhr auf ein Minimum