

8247 WEINBAU
KRÜ
AOC Zürich

Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	8247 Weinbau
Traubensorten:	Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau), Kerner, Solaris, Johanniter
Anbaumethode:	BioSuisse und Demeter
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine spannende Cuvée aus den Traubensorten Müller-Thurgau, Kerner, Solaris und Johanniter, ausgebaut imahltank. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftiger Birne, gelbem Apfel und Zitrusfrüchten, floral-würzig unterlegt mit Noten von weissen Blüten, blühenden Wiesen Kräutern und einem Touch von Anis. Am Gaumen saftig, wiederum schöne Balance von frischer Frucht und feiner Würze, mit zarten Salz-Tönen im Abgang.

Empfehlung

Wunderbar zu Apéro, dazu ganz klassisch ein paar Schinken-Gipfeli und "Chäschüechli". Wunderbar aber auch zu Gemüseküche, etwa Zucchini Gratin mit Kräutern, oder gegrillte grüne Spargeln mit Ingwer-Zitronen Öl. Aber auch toll als Begleiter zu Süsswasserfischen.

Produzent

Seit 2020 haucht das Weingut 8247 der traditionsreichen Weinbaugemeinde Flurlingen neues Leben ein – und bewahrt damit ein fast verlorenes Kulturerbe. Vor 150 Jahren war Flurlingen die grösste Weinbaugemeinde im Zürcher Weinland, mit 48 ha Reben und über 100 Besitzern. Heute sind nur noch vier der einst 29 Trotten erhalten. Die Initiative von Daniel Fink und Daniel Vaterlaus – gemeinsam mit den erfahrenen Winzern Cédric und Nadine Besson-Strasser, vom Weingut Besson-Strasser in Uhwiesen, wo auch vinifiziert wird – bringt den Weinbau zurück auf 4,5 ha Rebfläche. Bewirtschaftet wie ein «Clos» und seit 2023 biodynamisch zertifiziert, entsteht hier ein lebendiger Weinberg voller Wildpflanzen, Bienen und Mikroorganismen. Chemie bleibt draussen: Stattdessen stärken Tees und Präparate die natürliche Widerstandskraft der Reben. Gelesen wird von Hand, vergoren spontan, gefiltert kaum – so entstehen ehrliche, charakterstarke Weine mit Seele.

