

8247 WEINBAU
TOK
AOC Zürich

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	8247 Weinbau
Traubensorten:	Pinot Gris (Grauburgunder)
Anbaumethode:	BioSuisse und Demeter
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

TOK - Der Name dieses reinsortigen Pinot Gris, ist ein Verweis auf die vor allem im Elsass, früher verwendete Bezeichnung `Tokay Pinot Gris` für den Grauburgunder. Ausgebaut imahltank zeigen sich wunderbar fruchtige Aromen von reifen Birnen, Quitten, saftigen Aprikosen und kandierten Zitrusfrüchten, dazu florale Noten von blühenden Linden, Fenchelblüten und einem Touch Frühlingshonig. Am Gaumen mit schönem Schmelz, gut stützender Frische und fein nussiger Würze im Finale.

Empfehlung

Mit seinem fruchtigen Schmelz ist er ein wunderbarer Begleiter auch zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa Fisch auf Spinatbett mit Noilly Prat-Rahmsauce, zu schlotzigem Spargelrisotto oder zu Zitronen-Hähnchen mit Estragon. Toll auch zu mild-würzigen Curry-Gerichten.

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.

