

**8247 WEINBAU**  
**PIN**  
**AOC Zürich**

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| Jahrgang:            | 2023                       |
| Inhalt:              | 75 cl                      |
| Produzent:           | <b>8247 Weinbau</b>        |
| 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 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.

