

8247 WEINBAU**ROS****AOC Zürich (*)**

Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	8247 Weinbau
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	BioSuisse und Demeter
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	10-12°

Wunderbar fruchtig-süffiger Rosé, gekeltert zu 100% aus Pinot Noir Trauben, ausgebaut komplett imahltank, was ihm eine tolle Frische verleiht. Mit einladenden Aromen von roten Beeren, saftiger Kirschfrucht und dezenten Nektarinen Tönen, umrahmt mit Noten von Zitrusfrüchten und Blüten Düfte. Auch am Gaumen mit saftig-frischer Frucht und toller Trinkigkeit.

Empfehlung

Mit seiner frisch-fruchtigen, trinkigen Art, ist dies der perfekte Apéro-Rosé, welcher aber auch wunderbar zu kleinen Häppchen und verschiedenen Vorspeisen harmoniert, etwa zu Tatar-Brötchen (Fisch, Fleisch oder Vegi), zu einer erfrischenden Gazpacho oder auch zu gebratenem Zander auf Gemüse-Bett mit Weisswein-Kräuter Sauce.

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.

