



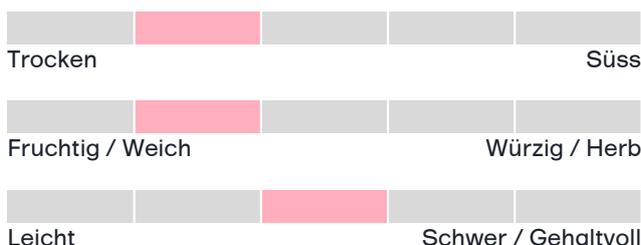
Vergani

PINOT NOIR LÜTHI



Zürich AOC, Lüthi, Zürich, Schweiz

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Kräftiges Rubinrot, dunkle Waldbeeren, Cassis, Kirschen, weicher Anrunk, vollmundig, mit ausgewogener Tannin Struktur, herrlich langer Abgang.

Vinifikation

Kaltmazeration von 18 Tagen, 12 Monate Reifung im 800 lt Eichenholzfass

Traubensorten

100% Pinot Noir

Alkohol

13.6 %

Format

75 cl

LÜTHI

Sein Werdegang ist klassisch: Winzerlehre in Ennetbaden, Twann und Jenins, Lehr- und Wanderjahre in Maienfeld, Praz und in Weinfeldern (Hans Ulrich Kesselring, Schlossgut Bachtobel) - eine umfassende, aber bewusst rein eidgenössische Erfahrungstour. Vor 13 Jahren hat die Familie (ein Wort, das Eric häufig gebraucht, denn sie ist ihm äusserst wichtig) beschlossen, sich als Winzer selbstständig zu machen. "Mit zinslosen Darlehen von Familienmitgliedern habe ich knapp einen Hektar Rebland in Stäfa gepachtet." Gefallen haben dem 45-Jährigen vor allem die schmalen Gehterrassen, die praktisch keine maschinelle Bearbeitung erlauben. Die mühselige Handarbeit "im Laub" hat den Vorteil, dass jede Rebsorte ganz nach ihren individuellen Bedürfnissen verwöhnt werden kann. Der Pinot Noir freut sich über die Sonne, die weissen Sorten lieben den schützenden Schatten. Im Sommer gibt es bei Lüthi eine Grill- und Weinbar im Rebhüsli, mitten im Rebberg. (VINUM, März 2012).

<http://www.luethiweinbau.ch>