PINOT NOIR BARRIQUE



Zürich AOC, Lüthi, Zürich, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Dunkles, sattes Rubinrot. Nebst den feinen Aromen des sanft getoasteten Eichenholzes , präsentiert dieser Wein auch die traubigen Noten wie Kompott, Cassis,dunkle Kirschen. Weicher aromatischer Antrunk, vollmundig, komplex, mit einer ausgewogenen Tanninstruktur.
Vinifikation	Kaltmazeration von 18 Tagen, 12 Monate Reifung in Barriques.
Traubensorten	100% Pinot Noir
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

LÜTHI
Sein Werdegang ist klassisch: Winzerlehre in Ennetbaden, Twann und Jenins, Lehr- und Wanderjahre in Maienfeld, Praz und in Weinfelden (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