

Die Weine

Mousseux Brut

AOC Zürich

Lage:

Für diesen Blanc de Noir verwenden wir ausschliesslich Pinot Noir Trauben aus den Lagen von Eglisau.

Vinifikation:

Diese werden mit einem speziellen, schonenden Programm gepresst. Der Vin Mousseux wird streng nach der erfolgreichen Tradition der Champagne gekeltert und geniesst die traditionelle Flaschengärung. Dieser Blanc de Noir entwickelt sich nach der Flaschenlagerung auf der Hefe zu einem rassigen, robusten und komplexen Schaumwein.

Degustationsnotiz:

Dieser lachsfarbene Blanc de Noir entwickelt eine feine Perlage im Glas und angenehme Fruchtnoten in der Nase mit dezenten Erdbeeraromen. Der trockene Ausbau verleiht diesem Mousseux eine spritzige, komplexe und doch elegante Note.

Er eignet sich sehr gut als Aperitif und kann auch zu leichten Fischgerichten serviert werden.

Trinktemperatur: 5–8 °C

Trinkreife: 1–6 Jahre

Bechtus Chardonnay

AOC Zürich

Lage:

Den Chardonnay kultivieren wir an den besten Steillagen von Eglisau. Die eher leichten und sich schnell erwärmenden Böden lassen die Trauben sehr reif und füllig werden.

Vinifikation:

Der Chardonnay profitiert bereits während der Gärung vom Ausbau im Barrique. Dort vollendet er auch den biologischen Säureabbau, wodurch das Holz sehr gut eingebunden wird. Durch regelmässiges Aufrühren der Hefe entwickelt sich ein

angenehmer Schmelz. Anschliessend darf der komplexe Wein 17 Monate im Barrique reifen.

Degustationsnotiz:

Der Bechtus Chardonnay Grand Cru besticht durch seine Aromen von Zitrusfrüchten, Steinobst und Vanille. Er verfügt über ein schönes Spiel zwischen ausdrucksvoller Frucht und Frische am Gaumen.

Der Bechtus Chardonnay Grand Cru ist ein Wein für besondere Anlässe und passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten.

Trinktemperatur: 16-18 °C

Trinkreife: 1-5 Jahre

Bechtus Pinot Noir

AOC Zürich

Lage:

Die Pinot Noir Trauben für den Bechtus Pinot Noir wachsen an bester Steillage in Eglisau und werden mit viel Aufwand und Leidenschaft gepflegt. Die bewusst klein gehaltenen Erträge ergeben ein hochkonzentriertes Traubengut.

Vinifikation:

Bei der Vinifikation des Bechtus Pinot Noir werden keine Kompromisse eingegangen. Eine lange Standzeit an der Maische und die Spontangärung sorgen für ein einmaliges Aroma. Der Wein reift 17 Monate in neuen Barriques.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, mit granatroten Akzenten. Eine sehr subtile Nase mit Aromen von reifen Waldbeeren und Rosen. Am Gaumen startet er mit seiner immer intensiver werdenden Pinotfrucht wie Kirsche, Erdbeere und dunklen Waldbeeren. Würzig, feintexturiert und von reifen Gerbstoffen unterlegt. Andauerndes, elegantes Finale.

Passt zu rotem Fleisch, kräftigen Saucen, Weich-, Blauschimmel- und Hartkäse. Oder zum einfach zum Geniessen; zum Beispiel bei einem gemütlichen Abend am Feuer.

Trinktemperatur: 18–20 °C

Trinkreife: 2–10 Jahre

Pintage Sélection

AOC Zürich

Lage:

Die Pinot Noir-Trauben für den Pintage Sélection stammen aus den besten Lagen von Eglisau.

Vinifikation:

Die Gärung wird im noch süssen Zustand mit edlem Weinbrand frühzeitig gestoppt. Durch eine lange Maischestandzeit gewinnt der Pintage an Aroma und Struktur, anschliessend wird er im Barrique ausgebaut. Das Holz gibt dem Pintage Tannine mit, welche seine Struktur zusätzlich unterstützen.

Degustationsnotiz:

Der Pintage Sélection verfügt über einen süssen Schmelz, die Aromen von Dörrfrüchten und Beeren, Gewürznoten und eine leichte Schokoladennuance. Er kann sich problemlos mit den grossen Portweinen messen.

Der Pintage Sélection eignet sich hervorragend sowohl als Aperitif als auch als Dessertwein und passt hervorragend zu Käse.

Trinktemperatur: 14–18 °C

Trinkreife: ab 4 Jahren