



### Pinot Noir

Bollenberg  
Domaine Zusslin

**Anbaugebiet:** Frankreich / Elsass AOP

**Rebsorte(n):** Pinot Noir

**Bio-Information:** Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

**Ausbau / Herstellung:** Holzfass

**Charakteristik:** Jahrgang 2018

Die Aromen sind ausdrucksvoll und erinnern an reife Kirschen, rote Beeren sowie dezent an Gewürznoten. Der Körper präsentiert sich charmant und leicht mit einem weichen Tannin und einer reifen, angenehm integrierten Säure mit einem leicht salzigen Ausklang. Ein bemerkenswert präziser und fein strukturierter Pinot Noir aus dem Elsass.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Passt zu gebratenem Thunfisch, gegrilltem Geflügel, Kalb mit Gemüse und Cous-Cous mit Lammfleisch. Aber auch zu einer kalten Platte oder zu Jambon Persillée passt er ausgezeichnet.

### Die Domaine Zusslin wird bereits von der 13. Generation geführt!

Mit der Familie Zusslin verbindet uns schon seit dem Jahre 1988 eine sehr gute und freundschaftliche Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen. Die Domaine wurde bereits im Jahre 1691 gegründet. Heute arbeitet die 12. und 13. Generation, Arlette Zusslin, sowie ihre Kinder Jean-Paul und Marie (im Bild) zusammen auf dem Weingut. 1997 wurde der gesamte Betrieb auf biodynamischen Weinbau umgestellt, das heisst, es werden nur noch natürliche Düngemittel verwendet und die anfallenden Arbeiten im Rebberg und im Weinkeller werden nach dem Mondkalender (Demeter) ausgeführt.

