



Pinot Noir

Ophrys
Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Pinot Noir

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2019

Dieser Pinot Noir begeistert mit einem blassen, rubinroten Kleid. In der Nase präsentieren sich ausgeprägte, saubere und einladende Düfte von Himbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren und roten Johannisbeeren sowie feine Noten von Harz und Pinienzapfen. Am Gaumen zeigt sich ein schlanker, frischer und eleganter Körper mit einer salzigen Säure, einer cremigen Textur, einem dezenten Tannin und einem leicht füllenden Alkohol.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Die jugendlichen Aromen sowie das dezente Tannin und der leicht füllige Körper vereinen sich gut mit Gerichten aus hellem Fleisch, wie z.B. einem Geschnetzelten vom Poulet oder einem Kalbsplätzli mit Rahmsauce. Auch zu gebratenen Süswasserfischen, kalten Platten und einer klassischen Berner Platte passt er sehr gut.

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.

