

5 Sterne
für den Betrieb!
Das ist die höchste Auszeichnung
vom renommierten
Bettane et Desseauve.

2016 R. Parker 96/100
2016 J. Suckling 94/100



Pinot Noir

Bollenberg Luft
Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Pinot Noir

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Charakteristik: Jahrgang 2016

Die Aromen sind ausdrucksvoll und geprägt von roten Beeren, Lakritze und feinwürzigen Kräutern. Am Gaumen präsentiert sich ein kompakter, filigraner, energiereicher Körper, ein feingliedriges Tannin und eine reife, angenehm integrierte Säure mit einem leicht salzigen Ausklang. Ein bemerkenswert grosser, präziser und fein strukturierter Pinot Noir aus dem Elsass.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu gebratenem Thunfisch, Geflügelvariationen, Kalbskotelett an Sauce sowie zu zartem Kalbs- oder Schweinebraten und zu Weichkäse, wie z. B. dem bekannten Münster aus dem Elsass.

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.

