

2016 Pankraz

PINOT NOIR PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH

Markenzeichen dieser Spitzencuvée sind das reife Pinot-Noir-Bouquet, die zarten Röstaromen sowie die harmonische Beerenaromatik. Der Ausbau von ausgesuchten Zürcher Pinot-Noir-Trauben dieser hervorragenden Jahrgänge erfolgt während zwölf Monaten in neuer französischer Barrique und wird ergänzt durch eine abschliessende Ruhephase im historischen Eichenfass über weitere sechs Monate.

Der Dichter und Weinliebhaber Gottfried Keller («Die Leute von Seldwyla», «Der grüne Heinrich», «Zürcher Novellen») – von 1861 bis 1876 auch Staatsschreiber von Zürich – hatte die notwendigen Weisungen verfasst, damit der Klosterkeller Rheinau nach der Auflösung des Stifts unter die Obhut der kantonalen Verwaltung gelangte. Mit den Weinlinien «Staatsschreiber» und «Pankraz», benannt nach Kellers Novelle «Pankraz der Schmoller», erweist die Staatskellerei dem Dichter heute ihre Reverenz.

DEGUSTATIONSNOTIZ Mittleres Rubin. Ausgeprägtes, reifes Pinot-Bouquet, feine Toastaromatik gepaart mit reifen Pflaumen und einer dezenten Vanillenote. Samtige Fülle im stoffigen und vielschichtigen Gaumen. Im langen Finale feine Burgunder-Affinitäten zeigend.

TRAUBENSORTE Pinot Noir

PASST ZU würzigen Fleischspeisen wie Wild, Braten, Lamm und würzigen Käsevariationen.

TRINKTEMPERATUR leicht gekühlt bei 14 – 16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2028

PREIS CHF 25.00/75cl, CHF 55.00/150cl, CHF 175.00/500cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

