

51471122 | 2022

JASPIS PINOT NOIR TROCKEN ZIPSIN BADISCHER LANDWEIN UNFILTRIERT

ZIEREISEN



 Ziereisen

 Deutschland
Baden

 Pinot Noir

ARTIKELBESCHREIBUNG

Nur die allerbesten Weine erhalten den Namen „Jaspis“ – nach einem Edelstein, der sich häufig in unseren Weinbergen findet. Der Jaspis Pinot Noir stammt aus Weinbergen mit Jurakalkboden. Die Reben sind zwischen 1958 und 1965 gepflanzt worden und repräsentieren verschiedene Freiburger Klone. Die Vinifikation dieses Weins umfasst eine Spontanvergärung mit einer Maischestandzeit von sechs bis acht Wochen. Der Ausbau erfolgt für etwa 20 Monate auf der Hefe. Es werden weder Schönungsmittel noch Filtrationstechniken verwendet. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere 2,5 Jahre in der Flasche. Der Jaspis Pinot Noir ist ein vielschichtiger Wein von herausragender Balance und einem langen Abgang. Obwohl er üppig und füllig ist, zeigt er keine Fettigkeit.



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260140328808 4260140328815

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Ziereisen
79588 Efringen-Kirchen
DE

ZIEREISEN

PRODUZENTEN-INFO

Im malerischen Markgräflerland im Südwesten Deutschlands, nahe der Grenze zu Frankreich und der Schweiz, im so genannten Dreiländereck, liegt das Weingut Ziereisen. Das von Hanspeter und Edeltraud Ziereisen geführte Weingut profitiert seit 1991 von dieser besonderen Lage, die optimale Bedingungen für den Weinbau bietet. Bekannt für nachhaltigen und unkonventionellen Weinbau, überzeugt Ziereisen durch

Weine, die spontan vergoren, im Holzfass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt werden.

„Keine Perfektion – und das auf höchstem Niveau“, lautet die Philosophie von Edeltraud und Hanspeter Ziereisen. Die Ziereisen-Weine sind Persönlichkeiten mit Ecken und Kanten. Liebe und Leidenschaft gelten vor allem dem Spätburgunder und dem Gutedel. Ziereisen macht keine „geschminkten“ Weine. An den Weinen wird so wenig wie möglich herummanipuliert. Spontane Vergärung, Lagerung auf der Vollhefe, Abfüllung ohne vorherige Filtration. Große Weine brauchen Zeit – so reifen die Ziereisen-Gewächse bis zu 22 Monate im Fass, und dann nochmals neun Monate auf der Flasche nach der Abfüllung. In den Weinbergen finden sich Reben im Alter von bis zu 60 Jahren. Akribisch ist die Weinbergsarbeit. Möglichst naturnah, manuell, mit strenger Selektion und Ertragsbegrenzung der Trauben. Die besten Weine des Hauses tragen den Zusatz "Jaspis", benannt nach einem Edelstein, der für seine außergewöhnliche Qualität und Seltenheit geschätzt wird.