



BLAUER ZWIEGELT VOM RHEINFALL, ZÜRICH AOC

Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen, Zürich

2022



Dunkelfruchtig, beerig, pfeffrig, rassig.

Brombeeren, Zwetschgen, Gewürze. Im Gaumen schlank, gradlinig, saftig, mit feiner Frucht, strukturiert, dicht aber nicht schwer, die Gerbstoffe sind bereits gut eingebunden, eine rassige Säure schwingt mit, aromatisch auch hier dunkelfruchtig mit Cassis, Brombeeren die sich im Abgang angenehm lange hinausziehen. Kein Ausbund an Komplexität jedoch mit ausserordentlich schöner Harmonie, viel Zug, Frische und Charakter.

Land / Region:	Schweiz / Zürich
Farbe:	rot
Traubensorte:	Blauer Zweigelt
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Grill, Pasta mit Tomatensauce, Bolognese



WEINGUT BESSON-STRASSER



Nadine und Cédric Besson-Strasser betreiben biodynamischen Weinbau in Uhwiesen im Zürcher Weinland. Neben klassischen Sorten wie Pinot Noir und Räuschling bauen sie auch mit Erfolg Malbec und Zweigelt an.

Nadine und Cédric Besson-Strasser gehören zu den Vorreitern des biodynamischen Weinbaus in der Deutschschweiz. Seit 2004 bewirtschaften sie ihre Reben in Uhwiesen im Zürcher Weinland und dem angrenzenden Schaffhausen nach den Prinzipien von Rudolf Steiner. Der Betrieb liegt in Fussdistanz um Rheinfall, ist Demeter-zertifiziert und seit gehört seit einigen Jahren als erstes Schweizer Weingut der internationalen Winzervereinigung Biodyvin an. Den Entschluss zur biodynamischen, naturnahen Bewirtschaftung fassten die beiden während der Önologenausbildung in Changins. Nadine, deren Eltern das Weingut einst gründeten, entwickelte eine Allergie gegen gewisse Spritzmittel und realisierte dabei, dass sie für sich und ihre Familie einen anderen Weg suchen wollte. Obwohl ihr Vater Albi zunächst dagegen war, stellten Nadine und Cédric eine Parzelle auf Biodynamie um. Die Resultate waren mehr als zufriedenstellend und der Vater dadurch schnell überzeugt. Nadine und Cédric Besson-Strasser entwickeln sich in den letzten Jahren stetig weiter. Nicht nur im Rebberg, auch im Keller versuchen sie auf alles zu verzichten, was möglich ist. Gesunde Trauben müssen im Keller schliesslich nur noch begleitet werden, davon sind die beiden überzeugt. Ihre Weine – darunter Klassiker wie Pinot Noir und Räuschling aber auch Sorten wie Malbec und Zweigelt – sind der beste Beweis, dass das definitiv wahr ist.