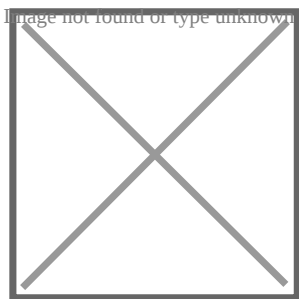




LÄGEREN ORANGE, ZÜRICH AOC

David Giger, Rümlang, Zürich

2023



Müller-Thurgau mit kurzem Maischekontakt im Kastanienfass ausgebaut. Strukturiert, robust, mit reifem goldigen Apfel und Orangenblüten.

Die Trauben werden sorgfältig und von Hand gepflegt und geerntet, entrappt und sofort im Holzfass langsam spontan vergoren. Im neuen Jahrgang 2023 entschied sich David Giger für einen kürzeren Maischekontakt als zuvor. 12 Tage bleiben die Traubenschalen im Holzfass im Kontakt mit dem Wein. Dies löst nicht nur feine Gerbstoffe aus der Schale sondern sorgt auch für den Orangen Farbton und gibt dem Müller-Thurgau seinen unvergleichlichen Charakter und Struktur. Nach dem Pressen reift der Wein für 10 Monate im Kastanienfass und danach erfolgt lediglich eine kurze Phase der Sedimentation im Stahltank. Unfiltriert und vielschichtig wird er dann ohne Zusätze und nur mit minimaler Schwefelung abgefüllt.

Land / Region:	Schweiz / Zürich
Farbe:	Orange
Traubensorte:	Müller-Thurgau
Alkohol in %:	10
Böden:	Sand, Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Asiatischen Speisen, Grill



DAVID GIGER



David Giger arbeitet in seinen Reben eng mit der Natur, um ausdrucksstarke und ehrliche Weine in der AOC Zürich zu produzieren. Bei seiner Winzerarbeit setzt er auf minimale Eingriffe und keine Verwendung von chemischen Fungiziden und Pestiziden. Dabei achtet er stets auf einen schonenden Umgang mit den Reben und der Natur und kreiert so lebendige und charakterreiche Weine.

Direkt am Waldrand in Otelfingen ZH befinden sich auf rund 0.8 Hektaren die Reben von David Giger. Seine Rebberge sind die höchsten im Dorf und wachsen auf sandigen Böden mit dem ortstypischen Lägern-Kalksteinuntergrund. Er orientiert sich an den biologischen Prinzipien des Weinbaus und legt viel Wert auf die Biodiversität in seinem Rebberg. Spontanvergoren, meist unfiltriert und mit minimaler Schwefelung wird der Wein bei ihm abgefüllt. Denn als Teil der "Wir Komplizen" mit Stephan Herter & Francesco Vitali liegt allen Dreien der ökologische und nachhaltige Weinbau fest am Herzen. Dabei verwirklichen jedoch alle stets ihre eigene Ideen und Projekte, unterstützen sich aber gegenseitig dabei.