



LÄGEREN PINOT NOIR, ZÜRICH AOC

David Giger, Rümlang, Zürich

2022



Leichtfüssig wie ein Fuchs tänzelt er auf den Sinnen; Elegant, ätherisch, Beeren, ein Hauch von Eukalyptus. Wald, Sand, Stein.

Die über 30 Jahre alten Rebstöcke wurzeln im Glimmersand in Otelfingen Zürich auf kalkigem Grund, was sich in der Tiefgründigkeit des Weins spiegelt. Die sorgfältig gepflegten und von Hand geernteten Trauben werden von David spontan vergoren, schonend gepresst und danach ohne Hilfs- und Schönungsmittel während 10 Monaten im 1200L Holzfass ausgebaut. Danach wird er ungefiltert mit minimalem Schwefel abgefüllt. Für weitere 6 Monate reift der Fuchs in der Flasche, bevor er denn Weg zu uns in den Gewölbekeller findet. Der Pinot Noir kommt gekonnt zum Ausdruck und mit viel Eleganz und frische ins Glas. Die roten Beeren teilen sich den Platz mit dem Unterholz und werden durch die Mineralik bestens ergänzt. Bereits jetzt trinkreif und bleibt durch die schöne Säure auch noch einige Jahre frisch.

Land / Region:	Schweiz / Zürich
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	13
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Gefüllte Pilze, Ratatouille, Grill, Herbstgerichte



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 kreierte 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 eigenen Ideen und Projekte, unterstützen sich aber gegenseitig dabei.