

## 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.

Schweiz / Zürich
rot
Pinot Noir / Blauburgunder
13
Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
moderat
Naturkorken
bis min. 9 Jahre nach der Ernte
14 bis 17 Grad
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 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.