



LÄGEREN ROSÉ, ZÜRICH AOC

David Giger, Rümlang, Zürich

2023



Tief rosa im Glas mit Himbeere, Kirsche und Pfirsich. Mineralik, eingebundene sanfte Säure und guter Struktur.

Ein eleganter Blanc de Noir Rosé aus Otelfingen Zürich. Gerade einmal knappe 30 Minuten von hier produziert David Giger diesen ausdrucksvollen Rosé aus seinen Pinot Noir Trauben. Bis zur Mitte der Gärung lässt er ihn auf der Maische liegen, bevor er ihn schonend presst und als Saft im fertig vergärt. Dadurch löst er bereits feine Gerbstoffe und eine schöne Farbe aus den Traubenhäuten. Nach dem Ausbau imahltank füllt David den Wein ohne Säureabbau und mit minimaler Schwefelung ab. Federleicht und fruchtig, durch die Gerbstoffe und Säure aber doch strukturvoll, passt er zum Apéro wie auch zu leichtem Essen. Und auch hier ist der sandige und steinige Boden, auf dem er wächst, in der Mineralik des Weins spürbar.

Land / Region:	Schweiz / Zürich
Farbe:	Rosé
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12
Böden:	Sand, Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Apéro, Grill, Gemüsetarte



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.