



Kloster Fahr Pinot Noir AOC Zürich

Kloster Einsiedeln
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Teilweise Reifung in kleinen Holzfässern

Charakter

Mittleres Rubinrot; zeigt sich mit typischer und strahlender Pinot Noir-Duftigkeit wie dunkle und reife Beerenfrucht, Kirschen, feine Würze und dezente Speck-Noten von der teilweisen Lagerung in kleinen Holzfässern; auf dem Gaumen mit satter, fülliger Präsenz, Frucht- und Struktur-Elemente verbinden sich in burgundischer Eleganz

Der Wein zeigt von Beginn an eine schöne Balance und Klasse! Schön, dass dieser Wein aus dem Limmattal kommt!

Vinum No 3, März 2025

90/100 Punkte | Trinkreife: 2025 - 2029

"Feinwürziges Eichenfass mit dezenter rotfleischiger Frucht, einem Hauch von Wacholder und Gewürznelke und dann doch reichlich roter Beerenfrucht. Kraft ja, doch mit Extrakt und gewisser Konzentration gut abgefangen. Nicht der Gradlinige, dafür ein gekonnter Mix aus Kraft, einem Touch Samtigkeit und ausreichend Rückgrat. Hat was!"

Geschichte

Mitten im Limmattal, vor den Toren der Stadt Zürich und mit Blick in Richtung Zürichsee, liegen die klösterlichen Rebberge des Klosters Fahr. Das Benediktinerinnen Kloster Fahr wurde bereits im 11. Jahrhundert gegründet und gehört bis heute zum Kloster Einsiedeln.

Unter der Bezeichnung Kloster Fahr AOC Zürich werden 5 Weine aus dem Limmattal auf 4.2 Hektare gehegt und gepflegt. Seit 2020 werden die Limmattaler Trauben im barocken Kellergewölbe des Kloster Einsiedeln unter der Leitung von Dominic Mathies zu herausragenden Weiss-, Rosé und Rotweinen verarbeitet.

Konsumhinweis

Rind, Geflügel, Wild-Geflügel wie Perlhuhn, Aufschnitt-Platten mit Trockenfleisch, Berg-Käse, Raclette

Technische Details



Traubensorten:

100% Pinot Noir / Blauburgunder

Trinkreife:

2024 - 2028

Alkohol:

13.8 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	Vinum 1 - 100 Punkte	90/100
2022	Schweiz. Weinzeitung	17/20
2019	Falstaff	90/100

