

# 8247 WEINBAU

## KRÜ

### AOC Zürich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>8247 Weinbau</b>
Traubensorten:	Müller-Thurgau, Kerner, Solaris, Johanniter
Anbaumethode:	BioSuisse und Demeter
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine spannende Cuvée aus den Traubensorten Müller-Thurgau, Kerner, Solaris und Johanniter, ausgebaut im Stahltank. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftiger Birne, gelbem Apfel und Zitrusfrüchten, floral-würzig unterlegt mit Noten von weissen Blüten, blühenden Wiesen Kräutern und einem Touch von Anis. Am Gaumen saftig, wiederum schöne Balance von frischer Frucht und feiner Würze, mit zarten Salz-Tönen im Abgang.

#### **Empfehlung**

Wunderbar zu Apéro, dazu ganz klassisch ein paar Schinken-Gipfeli und "Chäschüechli". Wunderbar aber auch zu Gemüseküche, etwa Zucchini Gratin mit Kräutern, oder gegrillte grüne Spargeln mit Ingwer-Zitronen Öl. Aber auch toll als Begleiter zu Süsswasserfischen.

#### **Produzent**

Seit dem Jahr 2020 führt das Weingut 8247 nicht nur die jahrhundertalte Tradition des Weinbaus in Flurlingen fort, sondern retteten sie gar vor dem Aus. Flurlingen war vor 150 Jahren die grösste Weinbaugemeinde im Zürcher Weinland. Zu den besten Zeiten wurden ca. 48 ha Rebfläche bewirtschaftet, aufgeteilt auf weit über 100 Besitzer. Von den ehemals 29 Flur- und Haus Trotten sind heute noch deren 4 erhalten. Initiiert wurde das Projekt von Daniel Fink, zusammen mit Daniel Vaterlaus. Unterstützt werden sie dabei von ihren Partnern Cédric und Nadine Besson-Strasser - als Önologen und Weinbauern - vom Weingut Besson-Strasser in Uhwiesen, wo die Weine auch gekeltert werden. Der Rebbau der gesamten Rebfläche (rund 4.5ha), kann wie ein «Clos» bewirtschaftet werden und wird nach biodynamischen Grundsätzen betrieben (seit Dez. 2023 zertifiziert). So zeigt sich eine grosse Biodiversität mit Wildpflanzen, Wildbienen und anderen Kleinsttieren. Auf alle synthetischen Pflanzenschutzmittel, Herbizide und Dünger wird vollumfänglich verzichtet. Die Reben werden mit biologisch-dynamischen Präparaten und homöopathischen Tees gestärkt. Dies mit dem Ziel, dass

sie ihre natürliche Vitalität, Abwehrkraft und Selbstheilung entfalten können. Die Trauben werden von Hand gelesen und möglichst schonend verarbeitet. Das heisst Verzicht auf Maischepumpen, spontane Vergärung ohne Zufuhr von Zuchthefen, wenig Einflussnahme auf die Vinifikation und Reduzierung von Filtration und Schwefelzufuhr auf ein Minimum