



AOC Zürich

Zweifel Rauschling Lattenberg 2024

CHF 21.50

 75cl
 12.5%
 Zürich
 Rauschling
AN 3611724

Degustationsnotiz

Helle Farbe mit gelben Reflexen, frische und spritzige Struktur mit Aromen von Zitrusfrüchten und floralen Düften.

Herstellung

Vergärung bei 16-18 ° Grad mit einer Aromahefe. Partieller biologischer Säureabbau.

Trinkreife

Jahrgang + 2 Jahre

Geniessen zu

Perfekter Begleiter für Aperos in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres. Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette.

Produzent

Mit besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss! 1440 wurden erstmals Höngger Reben der Familie Zweifel urkundlich erwähnt. Neben den Stadtzürcher Lagen Klingen und Riedhof wird aus eigenen Weinbergen in Regensberg, Otelfingen, Stäfa und Remigen AG sowie von befreundeten regionalen Weinbauern jeden Herbst hervorragendes Traubengut nach Höngg gebracht, wo Stadtwinzer Urs Zweifel mit dem neuesten Know-how und modernster Technologie keltert und es unter die 100 besten Schweizer Winzer (Vinum) geschafft hat.

Region

Im Regenschatten des Schwarzwaldes gelegen, gehört das Zürcher Weinland zu den niederschlagsärmeren Gebieten der Schweiz. Trockene Böden erwärmen sich rascher, als durchnässte, was der Rebe zu Gute kommt. Die Zusammensetzung der Böden ist sehr vielfältig und vielschichtig. Die untersten Schichten sind Quarzsande, darüber liegt Schotter und zu Oberst die Ablagerungen aus der letzten Eiszeit. An den Südhängen der Hügel wird seit der Römerzeit Weinbau betrieben. Heute sind die typischen Rebsorten Blauburgunder, der im Zürcher Gebiet Klevner genannt wird und Riesling-Silvaner bzw. Müller Thurgau.