



## Pinot Noir Leutschen AOC Zürichsee

Kloster Einsiedeln  
Schweiz, Schwyz

### Vinifikation

Spontanvergärung an der Maische, Temperaturkontrolle (ab 30°C wird gekühlt), Reifung für 12 Monate im grossen Holzfass

### Charakter

Mittleres Rubinrot; in der Nase mit herrlicher Pinot Noir-Bouquet, fruchtige Aromen von dunklen, reifen Beeren und schwarzen Kirschen, Würzigkeit und edle Holznoten; am Gaumen präsent, elegant und mit harmonischer Balance, zeigt nebst aromatischen Frucht-Noten spannende Struktur-Elemente, bleibt lange sehr frisch und strukturiert, weiche Gerbstoffe geben Tiefe

### Terroir

Trauben aus dem Rebberg Leutschen, dieser liegt am Oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon SZ und Wollerau in der Gemeinde Freienbach. Die Leutschen bildet das Kernstück des Weinbaus des Klosters. Seit 1562 ist er in klösterlichem Besitz. Bis heute besitzt und bewirtschaftet das Kloster die rund 7 Hektar Rebland der Lage Leutschen. Im Rebberg der Leutschen gedeihen auf 2.3 Hektaren Pinot Noir.

### Konsumhinweis

Rind, Geflügel, Wild-Geflügel wie Perlhuhn, Aufschnitt-Platten mit Trockenfleisch, Berg-Käse, Raclette  
Unser spezieller Tipp: zur Kalbs- oder Rinds-Leber

### Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2023 - 2032
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite