

# Jeninser

Der Aromatische.



Würzig mit typischer Pinot Noir-Frucht nach roten Beeren und etwas Brombeere. Im Gaumen zeigt er sich lebendig und animierend mit edler Eleganz. Der Jeninser verspricht Trinkgenuss in der Jugend und komplexe Vielschichtigkeit mit der Reife.



## **i** Beschreibung

Durch den Verzicht auf Neuholz zeigt unser Jeninser Pinot Noir typische Aromen der Traubensorte wieder. Frisch, fruchtig, mit einer bekömmlichen Prise Würze. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, frisch und mit einer feinen, animierenden Säurestruktur, die ihn sowohl jung als auch gereift zu einem besonderen Genuss macht. Seine verspielte, unkomplizierte und animierende Art vermag manche Runde unter Freunden zu verlängern. Dazu fein geschnittenes Bündnerfleisch oder eine Grillparty.



## Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet. Die Rebberge, wie es der Name schon erahnen lässt, sind in ganz Jenins verteilt. Von den schwereren Böden im Eichholz bis hin zu den kargen und höhergelegenen der Bündte.



## Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



## Trinktemperatur

16°C



## Herkunft

AOC-Graubündenn



## Traubensorte

100% Pinot Noir



## Ausbau

Der Jeninser wird zu 100% abgebeert und anschliessend spontan im Stahltank vergoren. Durch die grösseren Gebinde erreicht er hohe Gärtemperaturen, was eine gute Mazeration in kurzer Zeit ermöglicht. Nach dem Pressen lagert der Wein für 10 Monate in alten gebrauchten 1'600 Liter Holzfässern. Ohne Neuholz.

[www.weinguteichholz.ch](http://www.weinguteichholz.ch)

[info@weinguteichholz.ch](mailto:info@weinguteichholz.ch) - +41 79 759 89 73