

Der Crowdfunding-Wein vom innovativen Stephan Herter.







Rotwein | Schweiz | Schweiz | Schweiz



Herterwein, Cuvée Rouge, Väterchen Frost

2016
Väterchen Frost

75cl (CT-6)

-  Schweiz
-  Pinot Noir, Syrah,
Merlot, Cabernet Franc
-  Jetzt bis 2022
-  75cl (CT-6)
-  CHE.246925.2016
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



16+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Der Pinot Noir stammt aus dem Zürcher Weinland, Syrah, Merlot und Cabernet Franc aus dem La Côte vom Genfersee. 9 Monate in Barriques und Inox. --- Blaue Zwetschgen, Cassis, untermalt von leichten Noten nach Zimt und Vanille. Dezente Aromen von wilden Kräutern und Veilchen. Weicher, zugänglicher Gaumen, animierend und frisch. Endet mittel kräftig und leichtfüssig mit dezentem würzigem Finale. Ein Rotwein zum schnellen Genuss. Unkompliziert und bekömmlich. Ein wunderbarer Wein, der auch zum Aperero perfekt geeignet ist. Aus der Super-Idee ist ein Super-Wein entstanden, der uns enorm gut gefällt!

Infos zum Produzenten

Wir haben uns enorm gefreut, als wir erfuhren, dass Stephan Herter die Weinberge von der Familie Herzog auf dem Taggenberg bei Winterthur übernehmen konnte. Die Anlagen haben schon ein stattliches Alter erreicht, Terroir und Ausrichtung der Lagen sind einzigartig, es gibt kaum etwas Besseres im ganzen Kanton Zürich. Bei unserem Besuch verbringen wir viel Zeit in den Rebbergen. Stephan erklärt uns Bodenbeschaffenheit und mikroklimatische Verhältnisse. Die Westwinde, die für enorme Frische sorgen. Die oberen Lagen mit Pinot Noir, mit Burgunder Klonen, auf den kargsten Böden. Die Sauvignon-Lagen mit Stecklingen von Didier Dagenau von der Loire. Der Chardonnay, auch mit Klonen aus dem Burgund. Wir sind tief beeindruckt, man erkennt schnell, dass hier grossartige Weine entstehen. Stephan Herter zeigt einmal mehr, dass die besten Schweizer Winzer grossartige Weine von Weltklasse erzeugen. Stephan hat sich denn auch bereits in der Schweizer Elite etabliert.