

# WEINBAU **OTTIGER**

## **Pinot Noir** Rosenau Barrique 2014

### **Über den Wein**

Sattes Rubin und reife Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen, würzige Düfte von Kaffee und Vanille. Gut strukturiert mit feinkörnigen Tanninen, einer feinen Säure und viel Schmelz. Passt zu allen Fleischgerichten vom Rind, Kalb und Lamm und zu Geflügel.

### **Vergärung und Ausbau**

Traditionelle Maischegärung mit manueller Tresterflutung. Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen französischen Piècen. Nach neunmonatiger Reifung Abfüllung ohne Filtration.

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorte:** Pinot Noir (Blauburgunder)

**75 cl/150 cl 13.8% Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 4-6 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Verschluss: Naturkork DIAM

