

# WEINBAU OTTIGER

## Pinot Noir Rosenau Spissen 2015

### Über den Wein

Reiner Lagenwein aus der Parzelle «Spissen» mit kalkhaltigen Moränenböden. Der Wein zeigt eine beerige, komplexe Aromatik von schwarzen Früchten. Kaffee und Vanille, im Gaumen eine konzentrierte Fülle mit feiner Struktur und viel Schmelz. Nach dem Ausbau im kleinen Holzfass ist dieser moderne Pinot sehr gut lagerfähig. Passt zu Fleisch, besonders zu Lamm, Gitzi und Rind.

### Vergärung und Ausbau

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

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorte:** Pinot Noir (Blauburgunder)

**75 cl 13.5% Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 3-6 Jahre

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Verschluss: Naturkork DIAM

