

WEINBAU OTTIGER

Pinot Noir Rosenau Barrique 2016

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 elfmonatiger Reifung Abfüllung mit leichter Filtration.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl/150 cl 13.5 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 4-6 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Verschluss: Naturkork DIAM

