

WEINBAU OTTIGER

Le Rouge Luzern Cuvée 2017

Über den Wein

Assemblage von Gamaret, Merlot und etwas Pinot Noir. Düfte von Kirschen und Brombeeren. Würzig-toastige Aromen von Pfeffer, Vanille und Mokka. Im Gaumen kräftig mit satten, aber feinen Tanninen. Idealer Rotwein zu Rindfleisch oder geschmortem Wild.

Vergärung und Ausbau

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

Herkunft:

Kanton Luzern

Rebsorten:

Gamaret, Merlot, Pinot Noir

75 cl/150 cl 13.3% Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 3-6 Jahre

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Verschluss:

75 cl mit Drehverschluss

150 cl Magnum mit Kork

Ab dem Jahrgang 2017 haben wir alle unsere Weine, inklusive die Spitzenweine, auf Drehverschluss umgestellt.

Wir sind überzeugt, dass der Drehverschluss die beste Lösung im Dienste der Weinqualität und der Lagerfähigkeit darstellt.

