

# WEINBAU OTTIGER

## Pinot Noir Rosenau Barrique 2017

### Über den Wein

Sattes Rubin und Aromen von roten Früchten, 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 Pigeage (Stossen). Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen französischen Piècen. Nach zehnmonatiger Reifung Abfüllung nach 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:

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.**

