

WEINBAU OTTIGER

Pinot Noir 2017

Über den Wein

Klares Rubin. Vielschichtige Düfte von Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Elegante und kräftige Struktur. Harmonischer, langer Ausklang mit feinem Gerbstoff. Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Pasta oder Hartkäse.

Vergärung und Ausbau

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung bei 28°C mit manueller Tresterflutung. Biologischer Säureabbau und leichte Filtration.

Lagerung in Edelstahlbehältern.

Herkunft: Deutschschweiz

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

50 cl/75 cl 13.2% Vol. VdP Suisse

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-4 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

