

WEINBAU OTTIGER

Pinot Noir „B“ Rosenau 2017

Über den Wein

Reife und vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren und Dörrobst, Vanille und Toast. Kräftiger Auftakt, füllig und komplex mit wunderbarer, anhaltender Dichte.

Vergärung und Ausbau

Rigorese Ertragsregulierung auf max. 500 g/m² und genaue Sönderung bei der Lese. Teilentrappung und Kaltstandzeit während 10 Tagen. Anschliessend Spontanvergärung ohne Zusatz von Reinzuchthefen. Ausbau des Weines in 50% neuen Burgunder-Piècen während 16 Monaten, Füllung im März 2019.

Unser Önologe Raphael Burki hat diesen Spitzenwein zur Vollendung gebracht. Der erste „B“ 2008 war das Resultat seiner Diplomarbeit für das Studium in Weinbereitung und Rebbau in Geisenheim. 2015 wurde der Pinot Noir „B“ ins „Mémoire des Vins Suisses“ aufgenommen.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl/150 cl/300 cl

13.6% Vol. AOC Luzern



Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 4 - 10 Jahre

Gesamtsäure: 5.2 g/l

Verschluss: Drehverschluss

Wein des „Mémoire des Vins Suisses“

www.mdvs.ch

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.