

# WEINBAU OTTIGER

## Muscat Oliver Rosenau 2018

### Über den Wein

Verführerische Düfte von Rosen, Muskat und Zitrusfrüchten. Harmonisches Süsse-Säure-Spiel im Gaumen. Wunderbar anhaltende Aromafülle. Zu Aperitifs, zu Spargel, asiatischen Gerichten und Käse. Oder einfach so.

### Vergärung und Ausbau

Abbeeren der Trauben, Ganztraubenpressung. Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, Kühlung und vor Gärung, anschliessend schonende Filtration, kein Säureabbau.

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorte:** Muscat Oliver

**50 cl 12,5 % Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 8-10 °C

Lagerung: 1-3 Jahre

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Restzucker: ca. 5 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

