

WEINBAU **OTTIGER**

Pinot Noir 2018

Über den Wein

Klares Rubinrot. 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

Ernte Ende September 2018. Handlese, Abbeeren, gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung. Biologischer Säureabbau und Lagerung im Stahltank. Vor der Abfüllung leichte Filtration.

Herkunft: Deutschschweiz

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

50 cl/75 cl. 14.8% Vol. VdP Suisse

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-4 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

Swiss: First-Class-Wein 2020

