

WEINBAU OTTIGER

Quintett Cuvée 2018

Über den Wein

Komposition aus Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner und Muscat Oliver. Aromen von Aprikosen, Honig und dezente Vanillenoten. Eleganter Weisswein mit Kraft und Frische, passend zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und Käsegerichten.

Vergärung und Ausbau

In Edelstahlbehältern vergoren und ausgebaut. Exklusiv assembliert für diese Füllung.

Herkunft: Schweiz

Rebsorten:

Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Riesling Silvaner, Muscat Oliver

75 cl 14.0% Vol. VdP Suisse

Serviertemperatur: 10-12 °C

Lagerung: 1-5 Jahre

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,7 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

