

WEINBAU OTTIGER

Solaris 2018

Über den Wein

Pilzresistente, frühreife Sorte mit hohen Zuckerwerten. Der Wein zeigt intensive Düfte von Aprikosen, Pfirsich und Honig. Die spürbare Süsse und die frische Säure harmonieren auf elegante Weise. Zu Vorspeisen, Kartoffelgerichten, asiatischen Gerichten, Fisch und rezentem Käse.

Vergärung und Ausbau

In Edelstahlbehältern, temperaturkontrollierte Gärung, Kühlung und Filtration vor Gärende, kein Säureabbau.

Herkunft: Deutschschweiz

Rebsorte: Solaris

75 cl 14,1% Vol. VdP Suisse

Serviertemperatur: 8-10 °C

Lagerung: 1-4 Jahre

Gesamtsäure: 6,3 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

