

# WEINBAU **OTTIGER**

## **Terzett** Cuvée 2018

### **Über den Wein**

Diese rote Assemblage vereint die fruchtigen Aromen vom Pinot Noir mit den würzigen Düften vom Merlot und Divico in idealer Weise. Die kräftige Struktur mit gleichzeitig rundem Körper macht den Wein zum idealen Begleiter von Grilladen, Fleischgerichten und Pasta.

### **Vergärung und Ausbau**

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung bei 28°C mit manueller Tresterflutung. Biologischer Säureabbau und leichte Filtration.

Lagerung in Edelstahlbehältern.

**Herkunft:** Tessin/Deutschschweiz

**Rebsorte:** Merlot / Pinot Noir /  
Divico

**75 cl 13.5% Vol. VdP Suisse**

---

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-4 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

