

WEINBAU OTTIGER

Le Blanc Luzern Cuvée 2019

Über den Wein

Aromen von Melonen und Honig mit einem Hauch von Pflaumen, unterstützt durch dezente Röstaromen vom Holzausbau. Kraftvoller Weisswein mit komplexer Struktur. Zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren. Sorten Pinot Noir und Pinot Gris.

Vergärung und Ausbau

Saftabzug vom Pinot Noir nach der Einmischung, genannt „Saignée“. Ganztraubenpressung des Pinot Gris. Vergärung und Säureabbau im Barrique. Lagerung auf der Feinhefe und Bâtonnage. Anschliessend Assemblierung mit dem Pinot gris. Leichte Filtration und Abfüllung im Juni 2020.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorten: Pinot Gris 45 %
Pinot Noir Saignée 55 %

75 cl 13.3 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 10-12 °C

Lagerung: 2-5 Jahre

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

Ab dem Jahrgang 2017 haben wir alle unsere Weine, inklusive die Spitzenweine, auf Drehverschluss umgestellt.

Weinbau Ottiger Breitenstrasse 6 Postfach 58 6047 Kastanienbaum
Telefon +41 (0)41 340 42 88 Fax +41 (0)41 340 42 14 info@weinbauottiger.ch www.weinbauottiger.ch



Wir sind überzeugt, dass der Drehverschluss die beste Lösung im Dienst der Weinqualität und der Lagerfähigkeit ist.