

WEINBAU OTTIGER

Pinot Noir Luzern 2019

Über den Wein

Leuchtendes Rubin. Intensive Aromen von Himbeeren, schwarzen Kirschen und Brombeeren, auch würzige Noten. Mittlere Fülle im Gaumen mit feiner Gerbstoffstruktur und aromatischem Abgang. Begleitet ideal helles Fleisch, Risotto, Käse und kräftige Fischgerichte.

Vergärung und Ausbau

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung bei 28°C, manuelles Stossen der Maische (Pigeage). Biologischer Säureabbau und leichte Filtration.

Lagerung in Edelstahlbehältern.

Herkunft: Kanton Luzern

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

50 cl/75 cl 13.0 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-5 Jahre

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

