

WEINBAU OTTIGER

Pinot Noir Rosenau 2019

Über den Wein

Glänzendes Rubin, Aromen von roten und schwarzen Früchten, leichte Würzigkeit, auch rauchige Noten. Feiner, abgerundeter Pinot mit elegantem Ausklang. Dieser Lagenwein passt zu hellem Fleisch, Geflügel, Grilladen, zu Hartkäse, Reis- und Gemüsegerichten und zu Pasta.

Vergärung und Ausbau

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung bei 28°C mit manuellem Stossen der Maische (Pigeage). Biologischer Säureabbau und leichte Filtration. Lagerung in Edelstahlbehältern und grossen Holzfässern.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl 13.8% Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-5 Jahre

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

