

# WEINBAU OTTIGER

## Pinot Noir Rosenau Spissen 2019

### Über den Wein

Reiner Lagenwein aus der Parzelle «Spissen» mit kalkhaltigen Moränenböden. Der Wein zeigt eine beerige, komplexe Aromatik von schwarzen Früchten, Kaffee und Vanille, im Gaumen eine konzentrierte Fülle mit feiner Struktur und viel Schmelz. Nach dem Ausbau im kleinen Holzfass ist dieser moderne Pinot sehr gut lagerfähig. Passt zu Fleisch, besonders zu Lamm, Gitzi und Rind.

### Vergärung und Ausbau

Traditionelle Maischegärung mit Spontanhefen. Manuelle Pigeage (Stossen der Maische). Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen Barrique. Nach einem Jahr Reifung Abfüllung ohne Filtration.

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorte:** Pinot Noir (Blauburgunder)

**75 cl 13.3% Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 3-6 Jahre

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

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



**Wir sind überzeugt, dass der Drehverschluss die beste Lösung im Dienste der Weinqualität und der Lagerfähigkeit darstellt.**