

WEINBAU OTTIGER

Pinot Gris Rosenau 2019

Über den Wein

Reiffruchtige Düfte von Honig und Melonen. Gut eingebundene Röstaromen. Weicher Auftakt im Gaumen. Gehaltvoll, mit kräftiger Struktur und feinen Tanninen. Lange, nachhaltige Aromatik. Passt zu hellem Fleisch, zu Fisch oder zu Käse.

Vergärung und Ausbau

Gärung und Biologischer Säureabbau in französischen Piècen (Barrique). Ausbau auf der Feinhefe, welche während Monaten mittels „Bâtonnage“ aufgerührt wird. Acht Monate Barrique-lagerung, Füllung Juni 2020.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Pinot Gris (Grauburgunder)

75 cl 13.3 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 10-12 °C

Lagerung: 2-8 Jahre

Gesamtsäure: 5,5 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 ist.

