

WEINBAU **OTTIGER**

Riesling – Silvaner Rosenau Auslese 2019

Über den Wein

Feine Düfte von Holunder, Ananas und Honigmelone. Frischer Gaumen mit lebhaftem Süsse-Säure-Spiel. Passt zu asiatischen Speisen, Spargeln, Käse oder zu Apéritifs.

Vergärung und Ausbau

In Edelstahlbehältern, temperaturkontrollierte Gärung, Kühlung und Filtration vor Gärende, kein Säureabbau.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Riesling – Silvaner

75 cl 12,5% Vol., AOC Luzern

Serviertemperatur: 8-10 °C

Lagerung: 1-3 Jahre

Gesamtsäure: 6,5 g/l

Restsüsse: 7,5 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

