

# WEINBAU **OTTIGER**

## **Solaris** Oberrüti 2019

### **Über den Wein**

Pilzresistente, frühreife Sorte mit hohen Zuckerwerten. Der Wein zeigt intensive Düfte von Aprikosen, Pfirsich und Honig. Die spürbare Süsse und die frische Säure harmonieren auf elegante Weise. Zu Vorspeisen, Kartoffelgerichten, asiatischen Gerichten, Fisch und rezentem Käse.

### **Vergärung und Ausbau**

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

**Herkunft:** Oberrüti Horw, AOC Luzern

**Rebsorte:** Solaris

**75 cl 14,3% Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 8-10 °C

Lagerung: 1-4 Jahre

Gesamtsäure: 5,85 g/l

Restsüsse: 8,0 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

