

WEINBAU OTTIGER

Terzett Cuvée 2019

Über den Wein

Diese rote Assemblage vereint die fruchtigen Aromen vom Pinot Noir mit den würzigen Düften vom Merlot und Divico in idealer Weise. Die kräftige Struktur mit gleichzeitig rundem Körper macht den Wein zum idealen Begleiter von Grilladen, Fleischgerichten und Pasta.

Vergärung und Ausbau

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung bei 28°C mit manueller Tresterflutung. Biologischer Säureabbau und leichte Filtration.

Lagerung in Edelstahlbehältern.

Herkunft: Tessin/Deutschschweiz

Rebsorte: Merlot / Pinot Noir /
Divico

75 cl 13.3 % Vol. VdP Suisse

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-4 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Verschluss: Drehverschluss 30x60

