

WEINBAU **OTTIGER**

Merlot 2021

Über den Wein

Schönes Granatrot mit violetten Reflexen. Intensive Düfte von roten Kirschen und etwas Cassis, unterstützt durch Röstnoten wie Tabak, Kaffee und Gewürzen. Kräftig im Gaumen mit vielschichtiger Struktur und samtener Eleganz. Zu rotem Fleisch oder zu Risotto.

Vergärung und Ausbau

Traditionelle Maischegärung in Maischegärtank mit mechanischer Pigeage (Trestersossen). Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen Barriques während 12 Monaten. Abfüllung nach feiner Filtration.

Herkunft: Schweiz

Rebsorte: Merlot

75 cl/150cl 13.0 % Vol. VdP Suisse

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 3-10 Jahre

Verschluss: Drehverschluss 30x60

