WEINBAU
OTTIGER

Merlot
Rosenau 2022

Über den Wein

Schönes Granatrot mit violetten Reflexen.
Intensive Düfte von schwarzen Kirschen und Cassis, ergänzt mit feinen Röstnoten wie Tabak und Kaffee.
Kräftig im Gaumen mit vielschichtiger Struktur und samtener Eleganz.
Gut kombinierbar zu rotem Fleisch oder Risotto.

Vergärung und Ausbau

Traditionelle Maischegärung mit anschliessendem biologischen Säureabbau. Lagerung und Ausbau in französischen Barriques während 12 Monaten. Abfüllung nach feiner Filtration.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum
Rebsorte: Merlot

75 cl/150cl 14.0 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 16-18 °C
Lagerung: 3-12 Jahre
Verschluss: Diam-Kork

Weinbau Ottiger AG Breitenstrasse 6 6047 Kastanienbaum
Telefon +41 (0)41 340 42 88 info@weinbauottiger.ch www.weinbauottiger.ch

Luzerner Kantonalbank 6003 Luzern IBAN CH85 0077 8216 0576 1200 2 Swift LUKBCH2260A MwSt-Nr. CHE-154.475.244