

WEINBAU OTTIGER

Vin Mousseux Rosenau Brut Nature 2022

Über den Wein

Nach der traditionellen Methode der Flaschengärung aus Pinot Noir-Trauben hergestellt. Dezente Hefenoten und feine Aromen von Beeren, Birne und Mandeln.

Brut Nature bezieht sich auf keinen Zusatz von Restsüsse bei der Fertigstellung des Schaumweins.

Feine Perlage mit vifer Säure und trockenem Abgang. Ein wunderbar eleganter und festlicher Schaumwein.

Vergärung und Ausbau

Ganztraubenpressung, Vergärung im Edelstahltank. Zweite Gärung auf der Sektflasche. Degorgieren im Herbst 2023.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl 12.5 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 6-8 °C

Lagerung: 1-7 Jahre

Verschluss: Naturkorken DIAM

