

# WEINBAU OTTIGER

## Pinot Noir Rosenau 2023

### Über den Wein

Glänzendes Rubin, Aromen von roten und schwarzen Früchten, leichte Würzigkeit, auch rauchige Noten.

Feiner, abgerundeter Pinot mit elegantem Ausklang.

Dieser Wein passt zu hellem Fleisch, Grillgemüse, Hartkäse und Pasta.

### Vergärung und Ausbau

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann traditionelle Maischegärung bei 28°C mit manuellem Stossen der Maische. Biologischer Säureabbau und leichte Filtration. Lagerung in Edelstahlbehältern und grossen Holzfässern.

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorte:** Pinot Noir (Blauburgunder)

**50/75 cl 13.5% Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 1-6 Jahre

