

# WEINBAU TONI OTTIGER

## PINOT NOIR LUZERNER 2010



### Produzent

Weinbau Toni Ottiger  
CH - 6047 Kastanienbaum

### Herkunft

Luzern AOC

### Rebsorte

Pinot Noir (Blauburgunder)

### Über den Wein

Klares, leuchtendes Rubin. Intensive Aromen von Kirschen und Brombeeren. Auch würzige und rauchige Düfte. Mittlere Fülle im Gaumen mit feiner Gebstoffstruktur und langem, aromatischem Abgang.

### Passender Begleiter zu

Fleischgerichten, Grilladen, Käse, Risotto. Gemüsegratins oder Geflügel.

### Serviertemperatur

16 - 18 °C

### Lagerung

Optimale Trinkreife 2010 bis 2014.

### Vergärung und Ausbau

Gekühlte Maischestandzeit vor der Gärung, dann Maischegärung bei 28°C im Maischegärtank mit Temperatursteuerung und prozessgesteuertem Rührwerk. Biologischer Säureabbau und leichte Filtration. Lagerung in Edelstahlbehältern.

### Daten:

Alkoholgehalt: 13,0 Vol.%

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Flaschentyp: Rheinwein 75 cl und 50 cl

Verschluss: Drehverschluss 30x60

[www.weingut-rosenau.ch](http://www.weingut-rosenau.ch)