

WEINBAU TONI OTTIGER

PINOT NOIR ROSENAU

SPISSEN 2010



Produzent

Weinbau Toni Ottiger
CH - 6047 Kastanienbaum

Herkunft

Weingut Rosenu AOC

Rebsorte

Pinot Noir (Blauburgunder)

Über den Wein

Reiner Lagenwein aus der Parzelle „Spissen“ mit kalkhaltigen Moränenböden. Der Wein zeigt eine beerige, komplexe Aromatik von schwarzen Früchten, Kaffee und Vanille, im Gaumen eine konzentrierte Fülle mit feiner Struktur und viel Schmelz. Nach dem Ausbau im kleinen Holzfass ist dieser moderne Pinot sehr gut lagerfähig.

Passt zu

Fleisch, besonders Lamm, Gitzi und Rind.

Serviertemperatur

16 - 18 °C

Lagerung

Optimale Trinkreife 2012 bis 2017.

Vergärung und Ausbau

Traditionelle Maischegärung mit Spontanhefen. Manuelle Tresterflutung. Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen Piècen. Nach neunmonatiger Reifung Abfüllung ohne Filtration.

Daten:

Alkoholgehalt: 13,1 Vol. %
Gesamtsäure: 5,9 g/l
Flaschentyp: Burgund Tradition 75 cl
Verschluss: Naturkork Diam