



Pinot Noir Rosenau

Weinbau Ottiger

Anbaugebiet: Schweiz / Luzern AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

Dieser Pinot präsentiert sich mit einer hellen, glänzenden, rubinroten Farbe. Die Nase erfreut sich über saubere, ausdrucksvolle, reine Düfte von roten Beeren und schwarzen Brombeeren, die von einer angenehm rauchigen Note, die an Speckstein erinnert, umhüllt werden. Der Körper ist feingliedrig, ausgestattet mit einem reifen, sehr schönen, samtigen Tannin, einem dezent füllenden Alkohol und einer bekömmlichen, perfekt integrierten Säure, die sich am Gaumen saftig und leicht mineralisch zu erkennen gibt. Der Abgang ist kurz anschwellend und angenehm haftend. Ein geradliniger, fruchtiger, eleganter, perfekt gekelterter Pinot Noir.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Die reinen Aromen und der elegante, geradlinige Körper passen sehr gut zu Speisen an Saucen, wie z. B. einer Poularde an Rahmsauce, zu zarten Kalbfleischspeisen, zu dezent gewürzten Teigwaren oder zu Frisch- oder milden Weichkäsesorten.

Das von Toni Ottiger 1981 gegründete Weingut wurde Anfang 2022 in 4 junge Hände, in die von Denis Koch und Kevin Studer, übergeben. Sie bewirtschaften heute auf dem Weingut in Kastanienbaum, Horw knapp 7 Hektaren Rebland mit verschiedenen Rebsorten für die Weissweine, wie Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chardonnay und auch die PIWI (pilzwiderstandsfähige) Rebsorte Solaris. Für die Rotweine sind dies Pinot Noir, Merlot und Cabernet. Seit 2015 ist das Weingut Mitglied der Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses».

