

# WEINBAU OTTIGER

## Marc Le Doux 2012

### Über den Marc

Goldgelb leuchtende Farbe. Düfte von Rosinen, Vanille und Tresteraromen. Im Gaumen wunderbar süß und samtig weich. Eine Entdeckung für alle Geniesserinnen.

### Herstellung

Vergärung der Trester, Destillation. Reifung in Edelstahlbehältern. Verfeinerung mit Rosinen und caramelisiertem Zucker.

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorte:** Marc vom Riesling-Silvaner  
Marc vom Pinot Noir, Lie Hefebrand

**50 cl 39,5% Vol.**

---

Serviertemperatur: 20 °C

Lagerung: fast unbeschränkt möglich

Verschluss: Naturkork

