

WEINBAU OTTIGER

Vieux Marc 2010

Über den Marc

Reifung im Barrique. Strohgelb in der Farbe, edel im Geschmack mit feinen Holzaromen und Düften von Vanille, Nüssen und Rosinen. Der Geschmack ist würzig, komplex und anhaltend.

Herstellung

Vergärung der Trester, Destillation. Mehrjährige Reifung im Barrique.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Traubensorten: Pinot Noir, Riesling-Silvaner

50 cl 40,5% Vol.

Serviertemperatur: 20 °C

Lagerung: fast unbeschränkt möglich

Verschluss: Naturkork

