

Brut Méthode traditionnelle Oeil-de-Perdrix Neuchâtel AOC

Brut- lebendig - frisch

Herkunft

Schweiz

Produzent

Grillette Domaine De Cressier

Jahrgang

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

12.5%

Kulinarik

Apéritif riche, Lachstartar, Fisch,
sommerliche, leichte Gerichten, Sushi

Rebsorte

Pinot Noir

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

7 - 9°C

Artikelnummer

80396700

Ausbau

Méthode Traditionnelle, 12 Mt. auf der
Hefe

ÜBER DEN WEIN

Der Œil-de-Perdrix Brut ist ein Rosé-Schaumwein, der Eleganz und Frische auf harmonische Weise vereint. Hergestellt aus Pinot Noir, überzeugt er mit zartem Rosa, feiner Perlage und subtilen Fruchtaromen. Die klassische Flaschengärung und der minimale Dosageinsatz unterstreichen seinen puristischen Stil. Ein ausdrucksstarker Schaumwein mit Finesse – typisch für die Neuenburger Rosé-Tradition.

Apéritif riche, Lachstartar, Fisch, sommerliche, leichte Gerichten, Sushi

BESCHREIBUNG

Farbe

Zartes, klares Lachsrosa mit feiner, anhaltender Perlage.

Aromatik

Mittelkräftige, frische Aromen von roten Beeren wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche, ergänzt durch dezente florale Noten und eine feine Würze.

Körper

Trocken mit lebendiger, gut eingebundener Säure und schlankem Körper. Am Gaumen dominieren saftige rote Fruchtaromen, unterstützt von eleganter Mineralität. Die Perlage sorgt für eine cremige Textur. Abgang mittellang, frisch und ausgewogen mit anhaltender Fruchtigkeit und feiner Würze.

Gesamteindruck

Qualität: Ein eleganter, gut strukturierter Rosé-Schaumwein mit klarer Frucht, feiner Mineralität und ausgeprägter Frische.


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch