

Brut Absolu Méthode traditionnelle Neuchâtel AOC

Harmonisch - kräftig - vielschichtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Schweiz	Chardonnay, Pinot Noir
Produzent	Verschlusstyp
Grillette Domaine De Cressier	Champagnerkork
Jahrgang	Genussreife
	Genussreif
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	80395700
Kulinarik	Ausbau
Apéritif riche, Lachstartar, sommerlichen, leichten Gerichten, Sushi	Méthode Traditionnelle

ÜBER DEN WEIN

Die Region Neuchâtel ist für die Schaumweinbereitung prädestiniert. Der kalkhaltige Boden bildet die perfekte Grundlage für den Stillwein. Ein früher Lesezeitpunkt, gepaart mit der äusserst sorgfältigen Vinifikation, ist als Basis für die Herstellung eines hochwertigen Schaumweins unerlässlich. Um die gewünschte Harmonie zu erlangen, werden die jungen Weine aus den Parzellen „Les Chumereux“ (Chardonnay) und „Les Bécuels“ (Pinot Noir) miteinander vermählt. 12 bis 18 Mte. dauert die zweite Gärung.

Gesamteindruck: Kräftiger, eleganter und vielschichtiger Mousseux von hoher Qualität.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Feine Mousse, brillantes Gold mit zartem, grünem Schimmer, lang anhaltende Perlen.

Aromatik

Aromatik: Duftiges, reiffruchtiges Bukett, feine, Brioche- und Haselnußnoten mit einem Anklang kandierter, exotischer Früchte.

Körper

Körper: Angenehmer, langer weicher Auftakt, eleganter, harmonischer Körper mit gut eingebundener Säure, frische, feine Perlage.



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