

Brut Absolu Méthode traditionnelle Neuchâtel AOC

Harmonisch - kräftig - vielschichtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Schweiz

Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir

Produzent

Grillette Domaine De Cressier

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang**Genussreife**

Genussreif

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

80395700

Kulinarik

Apéritif riche, Lachstartar,
sommerlichen, leichten Gerichten,
Sushi

Ausbau

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