

Cuvée Lauberhorn Blanche AOC Neuchâtel

Aromatisch - vielschichtig - perfekter Allrounder



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Schweiz

Rebsorte

Chasselas, Sauvignon Blanc, Viognier

Produzent

Grillette Domaine De Cressier

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang

0000

Genussreife

ab 2021

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

8 - 10 °C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

10337500

Kulinarik

Apéritif mit Gebäck, traditionellen
Käsespezialitäten, Süsswasserfisch in
Butter gebraten.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Im Mittelalter brachten Zisterziensermönche die Weinkultur nach Neuchâtel. Es vergingen jedoch noch tausend Jahre, bis der Chardonnay Fuss fasste. Die Grillette hat als erstes Weingut der Region die Rebe 1964 gepflanzt. Bis vor einigen Jahren war der Viognier rar. Gekeltet wurde er nur noch an der nördlichen Rhone. Die Stecklinge der Grillette stammen aus Rebärten des nördlichen Rhonetals. Das OK des Lauberhorns hat in Zusammenarbeit mit Grillette eine eigenständige Cuvée assembliert. Hochwertiges Traubengut aus edlen Rebsorten bilden die Basis des Weins.

Gesamteindruck: Angenehm fruchtiger, rassiger Wein, ein perfekter Allrounder.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Helles, leuchtendes Gold mit feinem, grau-grünem Schimmer.

Aromatik

Aromatik: Dichtes Bukett, facettenreich mit exotischem Hauch, nach frischen Ananas, reifen Aprikosen, balsamisch, Honig und Harz, zarte, weisse Blüten.

Körper

Körper: Stoffiger, frischer, ausgewogener Gaumen, schöne Aromatik, gute Struktur mit balsamisch-herbem Abgang, der dem Wein Rasse verleiht.



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