

Cuvée Lauberhorn Blanche AOC Neuchâtel

Aromatisch - vielschichtig - perfekter Allrounder



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Schweiz	Chasselas, Sauvignon Blanc, Viognier
Produzent	Verschlussstyp
Grillette Domaine De Cressier	Drehverschluss
Jahrgang	Genussreife
0000	ab 2021
Flaschengrösse	Trinktemperatur
50 cl	8 - 10 °C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	10337500
Kulinarik	Ausbau
Apéritif mit Gebäck, traditionellen Käsespezialitäten, Süßwasserfisch in Butter gebraten.	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. Gekeltert wurde er nur noch an der nördlichen Rhone. Die Stecklinge der Grillette stammen aus Rebgärten 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