

Oeil des Roches Premier Oeil-de-Perdrix AOC Neuchâtel

Aromareich - lebendig - feingliedrig

Herkunft

Schweiz

Rebsorte

Pinot Noir

Produzent

Grillette Domaine De Cressier

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2023

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 12°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

10646723

Kulinarik

Frischer Pasta an cremiger Rahmsauce, Inox
Risottovariationen, Neuenburger
Saucisson, Frischkäse, süss-sauren
Wildgerichten, asiatischen Menüs.

Ausbau

ÜBER DEN WEIN

Das Œil-des-Roches ist ein Œil-de-Perdrix, das bewusst abweichend von der klassischen Tradition vinifiziert wird. Innovation und Originalität stehen hierbei im Vordergrund. Im Gegensatz zur traditionellen Methode, bei der eine längere Maischestandzeit und anschließende Pressung der Pinot-Noir-Trauben erfolgt, wird diese Cuvée zu 100 % nach der sogenannten „Saignée“-Methode hergestellt.

Frischer Pasta an cremiger Rahmsauce, Risottovariationen, Neuenburger
Saucisson, Frischkäse, süss-sauren Wildgerichten, asiatischen Menüs.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Lachsrosa.

Aromatik

Mittlere Intensität mit frischen Aromen roter Früchte wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche, etwas Bonbon anglais begleitet von floralen Noten und einer dezenten Würze.

Körper

Trocken mit lebhafter Säure, leichtem Körper und fein integrierten Gerbstoffen. Am Gaumen zeigt sich eine saftige elegante Frucht, ergänzt durch frische Kräuter- und Mineralnoten. Abgang frisch und anhaltend, mit einem harmonischen Zusammenspiel von Frucht und Säure.

Gesamteindruck

Ein eleganter, gut ausbalancierter Rosé mit klarer Frucht.



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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