

Oeil des Roches Premier Oeil-de-Perdrix AOC Neuchâtel

Aromareich - lebendig - kräftig



Herkunft	Rebsorte
Schweiz	Pinot Noir
Produzent	VerschlussTyp
Grillette Domaine De Cressier	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2023	ab 2024
Flaschengröße	Trinktemperatur
75 cl	8 - 12°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	10646723
Kulinistik	Ausbau
Pasta an cremiger Rahmsauce, Risottovariationen, Neuenburger Saucisson, Frischkäse, asiatischen Menüs	Inox

ÜBER DEN WEIN

„Le vin d'une nuit“, wie der Oeil de Perdix poetisch heisst, ist nur einige Stunden an der Maische belassen. Die Trauben stammen hauptsächlich aus den Parzellen des „Clos des Roches“. Die aussergewöhnlichen mergelhaltigen Moränen auf dem harten Kalkuntergrund des Jurasüdfusses verleihen dieser facettenreichen Neuenburger Spezialität Rasse und Finesse.

Gesamteindruck: Sehr typisch, ein variationsreicher Essensbegleiter.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillernes Hellrosa mit feinen rotgoldenen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Intensives Bukett, Aromen reife, roter Beeren, ein Hauch von „Bonbon anglais“, feine florale Noten, angezeigte Mineralität setzt den Kontrapunkt.

Körper

Körper: Lebendiger, leicht spritziger Auftakt, elegant im Gaumen, ausbalancierte Säure und dichte Gaumenaromatik, verführerische Fruchtsüsse.



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