# Les Moussières Oeil-de-Perdrix AOC Neuchâtel

## Verführerisch - fruchtig - kräftig

SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

**Herkunft**
Schweiz

**Produzent**
Domaine Grisoni

**Jahrgang**
2024

**Flaschengrösse**
50 cl

**Alkoholgehalt**
13%

**Rebsorte**
Pinot Noir

**Verschlusstyp**
Drehverschöluss

**Genussreife**
ab sofort

**Trinktemperatur**
10 - 12°C

**Artikelnummer**
10638524

**Ausbau**
Inox




## ÜBER DEN WEIN

Die Heimat des Oeil-de-Perdrix ist Neuchâtel. Der Rosé muss ausschliesslich aus Pinot Noir gewonnen werden. Als „saignée“, d.h. als Rotweinabzug gekeltert, ist der Wein nur einige Stunden an der Maische belassen. „Le vin d‘une nuit“, der Wein einer Nacht, so nennen die Neuenburger den zarten, zwiebelfarbigen Rosé poetisch. Die Rebberge liegen zwischen dem See und der Jurakette. Der See wirkt als Wärmespeicher und mildert das Klima stark.

Klassischen Wienerschnitzel, Risottovariationen, frische Pasta an sämiger Rahmsauce

## BESCHREIBUNG

**Farbe**
Farbe: Schillerndes Hellrosa mit feinen rotgoldenen Reflexen.

**Aromatik**
Aromatik: Leicht „malzig“, Aromen reifer roter Beeren, ein Hauch von „Bonbon anglais“, feine florale Noten, angezeigte Mineralität setzt den Kontrapunkt.

**Körper**
Körper: Frischer Auftakt, kräftig im Gaumen, ausbalancierte Säure und dichte Gaumenaromatik, harmonisch.

**Gesamteindruck**
Gesamteindruck: Sehr typisch, ein variationsreicher Essensbegleiter.

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