

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

Rebsorte

Pinot Noir

Produzent

Domaine Grisoni

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

10 - 12°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

10638724

Kulinarik

Klassischen Wienerschnitzel,
Risottovariationen, frische Pasta an
sämiger Rahmsauce

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, zwiefelfarbigem 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