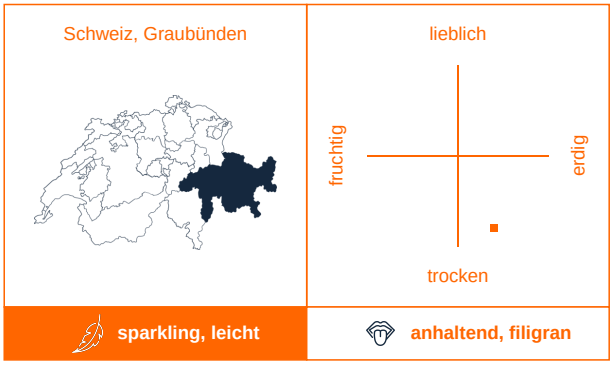
EXTRA BRUT ROSÉ AOC AOC

WEINGUT OBRECHT



Mit fröhlicher Lebendigkeit, lebhaften Fruchtaromen und einer strahlenden Farbe ist dieser Blanc de Noir eine charmante Abwechslung im Genuss. Der elegante Schaumwein basiert auf besten Pinot Noir Trauben, welche nach der Pressung, ähnlich wie in der Champagne, nach bewährten Verfahren in der Flasche vergoren werden. Der Brut besticht durch seine zarte Farbe und begeistert den Gaumen mit einer filigranen Struktur und einer feinen Fruchtigkeit. Ganz nach dem Stil Napoleons zu geniessen:"Nach dem Sieg verdient man ihn, nach der Niederlage braucht man ihn."



Pinot Noir

Genussreife: 1 - 4 Jahre

Taubenernte findet 14 Tage vor Haupternte statt und direkt gepresst. Danach folgt die Kelterung nach méthode champenoise.

süsse Blüten, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Brioche, Minze / Menthol

Bündnerplatte, Lachs-Tatar, Gemüse-Dips, geräucherter Fisch, Forellenfilet, Gemüse-Schmorgerichte

Trinktemperatur: 4 bis 7 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig