

Cuvée Excellence brut millésimée 2018

Grand Vin Mousseux, Méthode traditionelle, Mauler

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Noir
Origine	Schweiz, Westschweiz
Producteur	Mauler
Expansion	Méthode traditionelle. 6 Jahre Flaschenreifung.
Température de service	6 bis 9 Grad Celsius
Prêt à boire	maximal 24 Monate
Teneur en alcool	12.5 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	10512718

Beschreibung

In der Schweiz aus Schweizer Landweinen hergestellter Schaumwein, eine Cuvée aus verschiedenen Pinot Noir-Sorten. Intensiv goldgelbe Farbe und feine, elegante Perlage, ein Zeichen für eine schöne Reife. In der Nase offenbart der sechsjährige Ausbau auf der Hefe Aromen von geröstetem Brot und Haselnuss, die sich mit Noten reifer gelber Früchte verbinden. Im Mund ist der Wein vollmundig und strukturiert, getragen von der Tiefe und Eleganz des Pinot Noir. Die Ausgewogenheit zwischen Rundheit und Frische unterstreicht die Finesse des Weins, bevor er in einem langen, anhaltenden und schmackhaften Abgang ausklingt. Der vollmundigte und ausdrucksstarke Wein passt hervorragend zu würzigen Gerichten wie einer pfeffrigen Landterrine, einem Schinken am Knochen oder einem schönen Stück rotem Fleisch.

Wissenswert

Dosage: 7g/l