

Cuvée Louis-Edouard Mauler millésimée 2018

Grand Vin Mousseux AOC Neuchâtel

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Noir
Origine	Schweiz, Westschweiz
Producteur	Mauler
Expansion	Méthode traditionelle, 8 Jahre Reifung auf der Flasche
Température de service	6 bis 8 Grad Celsius
Prêt à boire	maximal 24 Monate lagern
Teneur en alcool	12.5 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	10510716

Beschreibung

Blanc de Noirs mit prächtiger, blassgoldener Farbe. Eine aussergewöhnliche Cuvée mit subtilen und komplexen Gewürzaromen, ergänzt durch Noten von Vanille, Trockenfrüchten, gerösteter Brioche und Waldbeeren. Wunderschöne Perlage und bemerkenswerte Fülle am Gaumen. Ein fruchtiger, ausdrucksstarker und kraftvoller Prestigeweins. Prägnante und vollmundige Noten, Temperament, Würze und Tiefe. Ein Wein, der ebenso überzeugend wie mitreissend ist. Passt von der Vorspeise bis zum Dessert: Foie gras, Lammkeulen und -karrees, Wild, Filet Wellington, Filet Mignon mit Morcheln, Fleischgerichte in Sosse, Schmorgerichte, Pastete, gefüllter Truthahn, Käse, Schokoladenkuchen.

Wissenswert

Dosage: 6g/l