


# Cuvée Excellence brut millésimée 2018

## Grand Vin Mousseux, Méthode traditionelle, Mauler

| | |
|---|---|
| **Typ** | Schaumwein |
| **Traubensorten** | Pinot Noir |
| **Herkunft** | Schweiz, Westschweiz |
| **Produzent** | Mauler |
| **Ausbau** | Méthode traditionelle. 6 Jahre Flaschenreifung. |
| **Ausschanktemperatur** | 6 bis 9 Grad Celsius |
| **Trinkreife** | maximal 24 Monate |
| **Alkoholgehalt** | 12.5 % |
| **Allergene** | enthält Sulfite |
| **Artikelnummer** | 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