


# Cuvée Louis-Edouard Mauler millésimée 2018

## Grand Vin Mousseux AOC Neuchâtel

| | |
|---|---|
| **Typ** | Schaumwein |
| **Traubensorten** | Pinot Noir |
| **Herkunft** | Schweiz, Westschweiz |
| **Produzent** | Mauler |
| **Ausbau** | Méthode traditionelle, 8 Jahre Reifung auf der Flasche |
| **Ausschanktemperatur** | 6 bis 8 Grad Celsius |
| **Trinkreife** | maximal 24 Monate lagern |
| **Alkoholgehalt** | 12.5 % |
| **Allergene** | enthält Sulfite |
| **Artikelnummer** | 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