



GRAND VIN MOUSSEUX ROMANDIE BLEU NUIT



Art: Vin Mousseux - Schaumwein edelsüß

Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - Romandie

Herkunft: Dieser außergewöhnliche, finessenreiche Schaumwein der Westschweiz, besticht auf ganz besondere Weise.

Rebsorte/n: Eine Assamblage, edler weißer & roter Rebsorten, wie Gamay, Muscadet, Riesling x Sylvaner und weiteren Rebsorten (bleibt Kellermeistergeheimnis)

Besonderheit: Ein edelsüßer Sekt, ist sicherlich nicht etwas für jeden Tag; wenn aber eine solche Aromenvielfalt, sich unserer Sinne bemächtigt, darf es gerne, auch ein besonderer Anlass sein.

Aussehen: Helles Gold mit feinsten Perlage.

Bukett: Fruchtig, mit spielerischen exotischen Anklängen, Toast und Quitte.

Geschmack: Der Eindruck des Bukett bestätigt sich, eine lebhaft, fruchtige Süße mit Aromen nach weißen Früchten, Anklänge nach Muskateller, Grapefruit, Ananas und Rosinen. Der Phantasie bleibt genügend Raum, sich zu entfalten. Der geringe Alkoholgehalt kommt dem animierend, perlenden Vergnügen entgegen.

Weingenuß: Innerhalb von 2- 3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 5° - 6° Celsius

Passt gut zu: Als Aperitif, zum Dessert mit Früchten im Sorbet oder zur feinsten Petit Fours. Für "Mutige" zum kräftigen Käse.

Käsereferenz: Es kracht am Gaumen bei; Blauschimmelkäse oder Scharfer Maxx - Für Harmonie sorgt; Frischkäse mit Feigen und Birnen.

Werte*: Alk.: 7,5% RZ.: 62,3 g/l S.: 5,95 g/l

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 4871

FI. EAN: 79 10374 48770 8

Medaillen: Silbermedaille Grand Prix von Schweizer Wein, 2017 EXPO VIN Prämierung "Trophée d'Or"

Status Juni 2020

