



Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Domaine Ruedin

Die Spezialität vom Neuenburgersee

Beschreibung:

Oeil de Perdrix ist ein geschützter Name in der Schweiz. Es sind lachsfarbene Rosés, welche aus der Pinot Noir-Traube gekeltert werden. Oeil de Perdrix Valentin präsentiert sich herrlich harmonisch, balanciert mit einer eigenen Eleganz.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rosé mit leicht orangen Reflexen. Rote Kirschen und Erdbeeren in der verführerischen Nase, auch etwas Zimt und Lebkuchengewürze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer herrlichen Frische und Vielfalt an kleinen, roten Beeren, sehr harmonisch aufeinander abgestimmt und präzise vinifiziert; das Finale zeigt einen Roséwein, der nie aufdringlich wirkt, sondern vielmehr durch eine fantastische Balance überzeugt.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Trockenfleisch, Riz Casimir, Bündner Gerstensuppe, Fondue Chinoise und Käseplatten. Toll auch als Wein zur Grillparty und zu Pasta.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Domaine Ruedin
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0512024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC
Domaine Ruedin

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.