



Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Nicolas Ruedin

La specialità del Lago di Neuchâtel

Beschreibung:

Œil de Perdrix è una denominazione protetta di origine svizzera. Comprende rosati di colore salmone ottenuti da uve Pinot Nero. Œil de Perdrix Valentin è armonioso, equilibrato e di incomparabile eleganza.

Degustationsnotiz:

Buccia di cipolla con note di arancia. Ciliegie rosse e fragole segnano il bel naso, con un accenno di cannella e spezie. L'attacco morbido lascia il posto a una magnifica freschezza e a una miriade di bacche rosse, molto armoniose e vinificate con precisione; il finale rivela un vino rosato che è tutto un contenimento e seduce con il suo fantastico equilibrio.

Ideale con:

Si abbina magnificamente alla carne secca, al riso Casimir, alla zuppa d'orzo Bündner, alla fonduta cinese o a un piatto di formaggi. Sarà anche festoso per le vostre carni alla griglia o con la pasta.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Nicolas Ruedin

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0512022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC
Nicolas Ruedin

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi