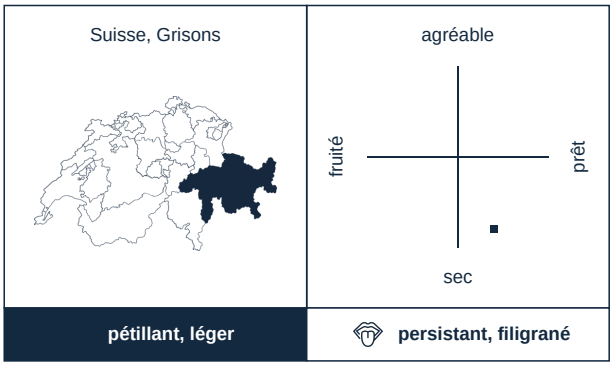
EXTRA BRUT ROSÉ AOC AOC

WEINGUT OBRECHT



Avec une vivacité joyeuse, des arômes fruités éclatants et une couleur brillante, ce Blanc de Noir est une charmante variation dans le plaisir du vin. Ce champagne élégant repose sur les meilleurs raisins de Pinot Noir, qui, après pressurage, comme en Champagne, ferment selon des méthodes éprouvées en bouteille. Le Brut séduit par sa couleur délicate et enchante le palais avec une structure fine et une fruité subtil. À déguster selon le style Napoléon : < Après la victoire, on le mérite ; après la défaite, on en a besoin. >



Pinot Noir

Maturité optimale: 1 - 4 Années

La récolte des raisins a lieu 14 jours avant la récolte principale, puis ils sont directement pressés. La suite est la méthode champenoise pour lélevage en bouteille.

fleurs douces, framboise, cassis, brioche, menthe / menthol

plats des Grisons, tartare de saumon, dip de légumes, poisson fumé, filets de truite, légumes cuit à l'étouffée

Température de dégustation: 4 jusqu'à 7 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


velouté
fort
doux
acide