

Oeil-de-Perdrix Château d'Auvernier 2018

Neuchâtel AOC

Schweiz > Neuenburg

Reifungspotential : 1 - 3 Jahre
% Alkoholgehalt : 12.50°



Auszeichnung

Grand Prix du Vin Suisse - Goldmedaille



Rebsorte(n) :

Pinot Noir (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Lachsfarben.

Nase : Erdbeerbouquet.

Gaumen : Dieser lebhafteste Wein bringt die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung.

Gastronomie

Terrinen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Grilladen, Federwild, exotische Gerichte.

Terroir

Dieses am Neuenburgersee gelegene Weingut vermarktet heute die Produktion einer Rebfläche von rund 60 Hektaren. Leichte bis mittelschwere Kalkböden, die zum Teil nicht sehr tief sind – 40 bis 50 cm bis zum felsigen Untergrund – aber auch sehr grosszügig sein können und der Rebe dann zwei bis drei Meter Unterboden bieten. Geologisch gleichen sie jenen des Burgunds.

Weinbereitung

Dieser zwischen 15 und 18 Stunden gärende Roséwein wird ausschliesslich aus der Rebsorte Blauburgunder gewonnen. Bei diesem Wein werden die Beeren nicht ausgelaut, sondern nur einige Stunden lang mazeriert.