

OBRIST BRUT

Vin de Pays, Schweizer Schaumwein

Schweiz › Westschweiz



Rebsorte(n) :

Chardonnay

Degustationsnotizen

Auge : Edles Blassgelb mit silbernem Schimmer. Seine feine andauernde Perlage betont die Eleganz seiner Persönlichkeit!

Nase : Komplexes Bukett mit Zitrusfruchtaromen, vornehmlich Zitrone und Mandarine, vermählt mit edlen Rosenblütenparfums.

Gaumen : Schöne Frische und Lebhaftigkeit, ein prickelnder, fröhlicher Wein - eine elegante Persönlichkeit!

Gastronomie

Festlicher Wein, Aperitifwein par excellence, geräucherter Fisch, Crevetten-Amuse-Bouches, frische Spargeln, Muscheln, Hummersuppe, Jakobsmuschel-Spiess, gegrillter Wolfsbarsch, Ente an Olivensauce, Weichkäse: z.B. Brie, Camembert, flambierte Ananas, Aprikosen-Charlotte.

Terroir

Die Trauben stammen aus ausgesuchten Parzellen der Genferseeregion, die für den Chardonnay-Anbau speziell geeignet sind.

Weinbereitung

Dieser Schaumwein wird im Stahltank bei kontrollierter Temperatur elaboriert. Der Grundwein wird abschliessend aus verschiedenen Lagertanks zur definitiven Assemblage vereint.