



BLEU NUIT GRAND VIN MOUSSEUX ROMANDIE VdP

Art: Vin Mousseux - Schaumwein edelsüß



Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - Romandie

Herkunft: Dieser außergewöhnlich edle Schaumwein besticht auf ganz besondere Weise, EXPO VIN Prämierung "Trophée d'Or"

Rebsorte/n: Assamblage edler weißer & roter, sanft gepresster, Rebsorten.

Besonderheit: Ein edelsüßer Sekt ist sicherlich nicht etwas für jeden Tag, aber wenn sich eine solche Aromenvielfalt unserer Sinne bemächtigt, dann sollte es auch ein besonderer Anlaß sein.

Aussehen: Helles Gold mit feinsten Perlage.

Bukett: Fruchtig, mit spielerischen exotischen Anklängen, Toast und Quitte.

Geschmack: Der Eindruck des Bukett bestätigt sich, eine lebhaft, fruchtige Süsse mit Aromen nach weissen Früchten, Anklänge nach Muskateller und Mandarine. Die Phantasie erhält genügend Raum sich zu entfalten. Der geringe Alkoholgehalt kommt dem animierend, perlenden Vergügen entgegen.

Weingenuß: Innerhalb von 2- 3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 5° - 6° Celsius



Harmonie Gerichte & Weine:

Als Aperitif, zum Dessert mit Früchten im Sorbet oder zur feinsten Petit Fours. Für "Mutige" zum kräftigen Käse.

Käserferenz: Es kracht bei; Blauschimmel, Scharfer Maxx - oder in Harmonie zu Frischkäse mit Feigen und Birnen.

Werte: *RZ: 62,3 *S.: 5,95 *Alk.: 7,3 %

Allergene: Sulfite Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

WEIN-NR.: 4871

FI. EAN: 79 10374 48770 8

Medaillen: Silbermedaille Grand Prix von Schweizer Wein, 2017