



LES CHAUMES Oeil-de - Perdrix

Collection "Tradition"



Art: Rosé AOC

Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

Herkunft: Verschiedene Parzellen im Waadtland, in der La Côte-Gegend entlang des Genfersees

Rebsorte/n: Pinot Noir

Auszeichnungen: Médaille d'or au Mondial des Pinots 2015
Grand Prix Du Vins Suisse Gold 2016
Best of Swiss Wine 2017

Aussehen: Lachsrot mit feurigen Reflexen.
Sein Name bedeute *Das Auge des Rebhuns*, da seine Farbe, mit dessen Augenfarbe vergleichbar ist

Bukett: Intensiv betont die fruchtigen Noten (Erdbeeren, Himbeeren)

Geschmack: Weicher Auftritt der fruchtigen Noten.
Gut strukturierter Wein, voll und ausbalanciert.
Das Fruchtroma des Buketts findet am Gaumen schreibt sich am Gaumen mit feiner Eleganz fort.

Weingenuß: Innerhalb von 2 -3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 11° Celsius

ie Gerichte & Weine:

Fisch, Gegrilltes, Meeresfrüchte, Rotfleisch, weisses Fleisch, Tapas aller Art. Zu Dessertvarianten mit frischen roten

Käsereferenz: Junger Emmentaler, Ziegenfrischkäse, Weichkäse und junge, würzige Sorten, Tête de Moine.

Werte: RZ: 4,6 g/L S: 4,5 g/L *Alk.: 13,0 %

Allergene: Sulfite

Fl. EAN: 76 10374 77107 4

WEIN-NR.: 7710

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

PRÄMIERUNGEN: Médaille d'Or et nominé au Grand Prix du Vin Suisse 2016
Médaille d'argent à la Sélection des Vins Vaudois 2016
Médaille d'argent au Mondial des Pinots 2016

