



Chateau d'Auvernier, 2024

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Neuenburg

Rebsorten
Pinot Noir

Trinktemperatur
10 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Ein lachsfarbener Rosé mit lebhaftem Bouquet von Erdbeeren und Johannisbeeren. Im Gaumen ist er fruchtig und weich, mit einer würzigen Aromatik. Ein sehr harmonischer und ausgewogener Oeil de Perdrix, welcher die Aromen der Pinot Noir Traube voll entfaltet.

Weintyp



Die Leichten



Die Frischen

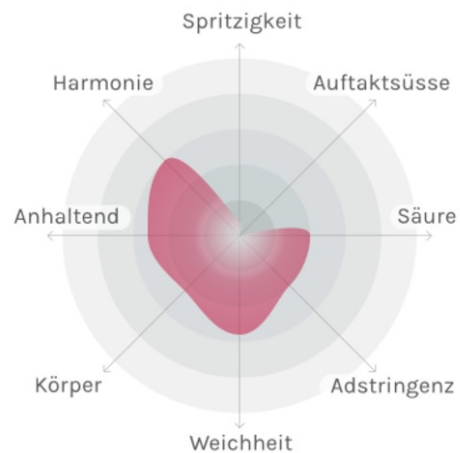


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Château d'Auvernier

Idyllisch am Neuenburgersee liegen die Caves du Château d'Auvernier. Eigene Reben wachsen auf etwa 16 Hektaren, dazu kommen weitere 24 Hektaren, die die Caves selber bebauen, sowie 20 Hektaren von Weinbauern, mit denen das Haus zum Teil seit Generationen zusammenarbeitet. Die Reben wachsen auf einem Terroir, das jenem im Burgund ähnelt: leichte bis mittelschwere Kalkböden von 40cm bis 3m bis zum felsigen Untergrund. Die etwas südlichere Lage als im Burgund sowie die ausgeglichenen Temperaturen durch die Nähe zum See kompensiert das Weingut mit etwa 100m höheren Lagen als ihre französischen Verwandten.



Passt zu



Idealer Begleiter für
verschiedene Gemüse