

Réserve « Rosé »



Appellation	Schweizer Wein
Rebsorte(n)	90% Pinot Noir, 10% Gamay
Höhe	450 – 480m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 20 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Stahltank während 6 Monate
Alkohol	13% vol.
Aspekt	Klare Robe mit mäßiger Intensität und Lachsreflexionen
Nase	Mäßige und elegante Intensität mit dominanten fruchtigen Noten
Mund	Reichhaltiger und geschmeidiger Anfall, der sich auf einem glatten, fruchtigen Mund entwickelt
Passt gut zu	Aperitif, Fisch und asiatische Gerichte
Lagerung	2 - 4 Jahre
Temperatur	8 - 10 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl