



Oeil-de-Perdrix, AOC Valais

Jahrgang	2017
Inhalt	75cl
Land	Schweiz
Region	AOC Wallis
Rebsorten	100 % Pinot Noir
Gärung	im Edelstahltank kühl vergoren
Ausbau	trocken, Edelstahltank; 6 - 8h Einmischen in Kelter vor dem Pressen für die Aufnahme der rötlichen Färbung
Alkohol	ca. 12,6 % Vol.
Serviertemperatur	9 - 11° C
Lagerpotential	2 - 3 Jahre



Kräftiges Lachsrosa.

Fruchtige Noten von Erdbeeren und Hagebutte.

Im Gaumen samtig weich und ausdrucksstark, mit einem langen schmelzigen Abgang.

Ein aromenintensiver, ausgeglichener und reichhaltiger Rosé.

Der Oeil-de-Perdrix ist ein hervorragender Apérowein und lässt sich am besten kombinieren zu Antipasta, Tapas, Salaten, kalten Platten, asiatischer Küche und zu Krustentieren sowie zu Fisch.

... er gehört zu unseren puren und authentischen KLASSIKERN.