



Obrist Brut Blanc de Blancs

Obrist

Produzent	Obrist
Herkunft	Waadt, Schweiz
Traubensorten	Chardonnay
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Edles Blassgelb mit silbernem Schimmer. Seine feine andauernde Perlage betont die Eleganz seiner Persönlichkeit. Komplexes Bukett mit Zitrusfruchtaromen, vornehmlich Zitrone und Mandarine, vermählt mit edlen Rosenblütenparfums. Schöne Frische und Lebhaftigkeit, ein prickelnder, fröhlicher Wein.

Vinifikation und Ausbau

Dieser Schaumwein wird im Stahltank bei kontrollierter Temperatur elaboriert. Der Grundwein wird abschliessend aus verschiedenen Lagertanks zur definitiven Assemblage vereint.

Passt zu

Festlicher Wein, Aperitifwein par excellence, geräucherter Fisch, Crevetten-Amuse-Bouches, frische Spargeln, Muscheln, Hummersuppe, Jakobsmuschel-Spiess, gegrillter Wolfsbarsch, Ente an Olivensauce, Weichkäse: z.B. Brie, Camembert, flambierte Ananas, Aprikosen-Charlotte.

