

Federweisser Bastienne VdP 75 cl

Buess Schweiz Neuchâtel 75 cl 12.8% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Leichter, aromatischer Federweisser aus Pinot Noir-Trauben mit lachsrosa Reflexen. Frische, dezente Säure und deutliche Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren.

Servierempfehlung

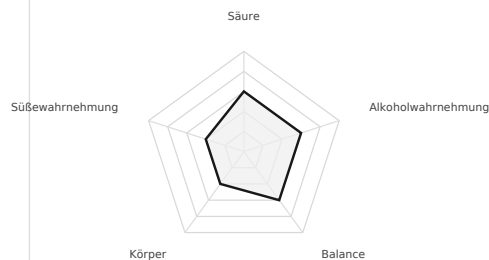
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Aperitif, asiatischer Küche, Fischgerichten und Geflügel.

Genussempfehlung

Ideal als frischer Genuss zu leichten Speisen oder als Aperitif.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Glänzend	Säure	Mittel	Stil	Frisch, Fruchtbetont, Aromatisch	Frucht	Himbeere, Erdbeere
Klarheit	Klar	Alkoholwahrnehmung	Mittel				
Farbintensität	Hell	Balance	Ausgewogen				
Perlage / Still	Still	Körper	Leicht				
Farbton	Lachsrosa	Süßwahrnehmung	Halbtrocken				
		Textur	Weich				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Frisch, Fruchtig	Barrique	Kein Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren	Speisenbegleitung	Aperitif, Fisch, Asiatische Küche, Geflügel
		Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut	Glas	Weißweinglas		
				Serviertemperatur	Kalt servieren		