

Domaine Montmollin Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Domaine Montmollin Schweiz Neuchâtel 75 cl



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein lachsrosafarbener Roséwein aus dem Neuchâtel mit fruchtiger Aromatik nach Erdbeeren und Johannisbeeren sowie spritzig-frischer Struktur.

Servierempfehlung

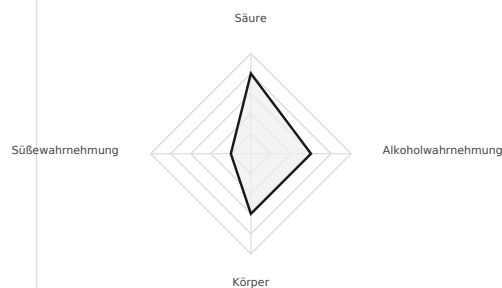
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu leichten Gerichten, Fisch oder als Aperitif.

Genussempfehlung

Ideal für warme Tage und gesellige Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Perlage / Still	Still
Farbton	Lachsrosa

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Niedrig
Tannincharakter	Weich
Textur	Saftig

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Elegant, Lebendig
------	--

Aromatik

Frucht	Apfel, Pfirsich, Mango
--------	-------------------------------

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Salzig, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Kein Barrique-Ausbau
Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut
Bio / biologisch	Bio-zertifiziert, Biodynamisch zertifiziert

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Roséweinglas
Serviertemperatur	Kalt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Aperitif, Fisch, Geflügel, Asiatische Küche
-------------------	--