



Vin Mousseux, AOC Graubünden

Bündner Brüt Rosé 2025 von Salis

CHF 23.00

 75cl
 11.5%
 Pinot Noir
 Falstaff: 90
 Vinum: 87
AN 70367525

Vinifikation

Der Pinot Noir wird weiss abgepresst, damit keine Farbe von den Schalen in den Wein übergehen kann. Danach findet die Vergärung nach dem Charmat Verfahren statt und der Wein wird mehrere Monate auf der Hefe gereift, bevor er schliesslich abgefüllt wird.

Degustationsnotiz Nase

Elegante Noten nach reifen Birnen, Pfirisch, gelbe Blüten, wunderbar getragen von einer hefebetonten Würzaromatik.

Degustationsnotiz Gaumen

Feine Perlage im Auftakt, frischer, spritziger Eindruck am Gaumen, sehr elegant. Im Abgang feine Fruchtnoten schönem Nachhall.

Passt zu

Dieser harmonische Blanc de Noir mit feiner Perlage darf immer serviert werden, wenn es etwas zu feiern gibt – oder eben einfach so, um den Abend ausklingen zu lassen oder das Wochenende einzuläuten.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre