

Neuchâtel AOC

Oeil de Perdrix 2025 Château d'Auvernier

CHF 18.90

- 75cl
- 12.5%
- Drei-Seen-Region
- Pinot Noir
- AN 12847525

Vinifikation
Der Most bleibt nur ca. 10 Stunden in Kontakt mit den Traubenschalen, gerade solange bis die leichte, blassrosa Färbung erreicht ist. Gärung bei niedriger Temperatur. Der Jungwein wird vor der malolaktischen Gärung stabilisiert, Frische und Säure bleiben darurch optimal bestehen.

Degustationsnotiz Nase
Frisch und lebendig, die feinen Terroirnoten kommen gut zur Geltung. Himbeeren und etwas getrocknete Küchenkräuter.

Degustationsnotiz Gaumen
Erfrischender Auftakt mit reifer Beerenaromatik. elegante Struktur, gepaart mit schmeichelnder Frucht sowie einem Hauch von weichen Tanninen im wiederum fruchtigen Finale.

Passt zu
Apéro, Vorspeisen und leichten Fischvariationen.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Produzent
Thierry Grosjean, der Besitzer von Château d'Auvernier, zählt zu den Pionieren des Qualitätsweinbaus in der Westschweiz und ist einer der wenigen Winzer, dessen Weine auch nach Europa und Übersee exportiert werden. Auf Château d'Auvernier wird seit über 400 Jahren Wein in einer blutsverwandten Linie erzeugt. Thierry Grosjean repräsentiert die 14. Generation. Er bewirtschaftet 45 Hektaren sanft zum See geneigte Hanglagen auf leichten bis mittelschweren Kalkböden – Neuenburg rühmt sich zu Recht der Terroirverwandtschaft mit dem Burgund.



VALENTIN
WINE

Oeil de Perdrix 2025 Château d'Auvernier

Region
Die Drei-Seen-Region verbindet die vier Weinbaukantone Neuenbrug, Bern, Freiburg und Waadt auf einer Rebfläche von knapp 1000 Hektaren. Die Weinberge schmiegen sich an den Ufern des Neuenburger- Bieler- und Murtensees bis an den Rand der Jurakette. Das Klima ist dank der grossen Seen gemässigt und ziemlich stabil. Die wichtigsten Rebsorten sind Pinot Noir und Chasselas. Aus beiden Sorten wird eine lokale Spezialität gekeltert. Der Rosé Oeil de Perdrix aus Pinot Noir und der Chasselas non filtré, der am dritten Januar-Mittwoch nach der Ernte in den Verkauf gelangt.