



## Vin Mousseux



75 cl

CHF 29.00

Unser Mousseux ist nach traditioneller Methode von Anfang bis Ende handgemacht. Es beginnt mit schonendem Pressen der Ganztrauben für den Grundwein. Dadurch verhindern wir die Extraktion von Farbe und Gerbstoff und erhalten die frische Eleganz. Anschliessend vereinen sich in der Assemblage Pinot noir und Chardonnay aus verschiedenen Jahrgängen zur Reifung auf der Flasche. Das Flaschenlager beträgt mindestens 2 Jahre und lässt genug Zeit zur Entstehung der feinen Aromatik. Dabei entstehen Noten von Haselnuss und Brioche, welche zum Zeitpunkt des degorgierens im Einklang mit fruchtig/floralen Noten stehen. In unserem Fall Brut, zum trockenem Genuss wenn es etwas zum feiern gibt.

### Details

Genussreife:	5 Jahre
Land:	Schweiz
Region:	Schaffhausen
Traubensorte:	Pinot Noir und Chardonnay
Passt zu:	Apéro, Sonntagsbrunch, Brioche
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinktemperatur:	10-12°C