



Mauler

Cuvée Switzerland Brut
Mauler

Anbaugebiet: Schweiz / Neuenburg AOC

Rebsorte(n): Chardonnay, Chenin Blanc , Colombard

Ausbau / Herstellung: Wie Champagner wird dieser Schaumwein nach traditioneller Methode mittels Flaschengärung hergestellt.

Charakteristik: Die Farbe ist mattgold. Die Aromen sind finessenreich und erinnern an weisse Blumen, Kräuter, Holunder, Muskat und Melone. Der Körper ist kraftvoll und rassig und die Säure erfrischend. Durch seine feine Perlage ist dieser Schaumwein sehr elegant und ansprechend.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zum Aperitif mit verschiedensten Lachshäppchen, zu Vorspeisen mit Krustentieren und gegrillten Fischen sowie zu Fischgerichten mit Saucen.