



Roebuck Classic Cuvée

Roebuck Estates

Anbaugebiet: England / Sussex

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Ausbau / Herstellung: Der Schaumwein reifte während mindestens 36 Monaten in der Flasche (Traditionelle Flaschengärung). Zuvor wurde ein Teil des Weines in gebrauchten französischen Eichenfässern ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2018

Verführerische Aromen von gebackenen Äpfeln und frischer Zitrusfrucht, umhüllt von einer feinen, toastigen Würze. Die elegante Perlage und die seidige Textur am Gaumen führen in ein langes, perfekt ausbalanciertes Finale – ein Schaumwein von grosser Klasse mit edler Champagner-Stilistik.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser elegante englische Vintage-Schaumwein eignet sich hervorragend als Apéro und harmoniert ebenso wunderbar zu Lachsbrötchen, feinen Fischgerichten, zartem Geflügel oder Kalbfleisch. Auch zu Gemüseterrinen oder mildem Käse entfaltet er sein volles Aromenspiel.

Englischer Schaumwein mit Charakter

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft von West Sussex, unweit der charmanten Marktstadt Petworth, liegt Roebuck Estates. Gegründet wurde das Weingut von zwei Freunden mit einer gemeinsamen Leidenschaft für grossartigen Wein und einer klaren Vision, jedes Jahr herausragende Jahrgangsschaumweine zu schaffen, die Menschen auf der ganzen Welt begeistern.

Der Name Roebuck geht auf die Rehe (Roe Deer) zurück, die häufig in den umliegenden Weinbergen zu sehen sind. Sie stehen für Eleganz, Natürlichkeit und die enge Verbundenheit mit der Landschaft.

Seit dem Kauf des ersten Rebbergs im Jahr 2013 steht Roebuck Estates für höchste Qualität und nachhaltige Bewirtschaftung. Ein erfahrenes, internationales Team sorgt mit Fachwissen und Sorgfalt dafür, dass in jedem Jahrgang Trauben von aussergewöhnlicher Güte geerntet werden.

Die Weinberge erstrecken sich über sechs Parzellen in West Sussex, East Sussex und Kent – Regionen, die für ihre fruchtbaren Böden und ihr ideales Klima für Schaumwein bekannt sind. Angebaut werden die klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Mit grossem Respekt für die Natur und einem kompromisslosen Fokus auf Qualität entstehen bei Roebuck Estates Schaumweine von unverwechselbarem Charakter – elegant, ausgewogen und geprägt vom einzigartigen Terroir Südenglands.



Vennerhus Weine AG

Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch