

Oberembracher Federweiss AOC



Herkunft	Switzerland, Kanton Zürich
Traubensorten	Pinot Noir
Produzent	Weinland, Weingut Landolt
Ausbau	Stahltank
Alkoholgehalt	12.5 %
Trinkreif	sofort, jung geniessen
Ausschanktemperatur	10 - 12 °C
Artikelnummer	4099052
Gebinde	15er Karton

Degustationsnotizen

Strahlendes Lachsrosa. Im Bouquet feine Fruchtaromen mit Anklängen an rote Johannisbeere. Frisch und spritzig am Gaumen.

Empfehlungen

Als Apéritif oder zu sommerlich leichten Gerichten, selbst zu Grilladen und - unser spezieller Tipp - zu fernöstlichen Speisen passt der Federweiss ideal.

Bemerkungen

Ein Federweiss wird aus dem Saft der blauen Trauben gewonnen, die nur kurze Zeit an der Maische gegoren haben. Durch das frühzeitige Trennen des angegorenen Saftes von den Beerenhäuten (nach 12-48 Stunden) ist nur wenig Farb- und Gerbstoff in den Saft übergegangen.