

Urs Fehr

Rosé / Schaumweine



Rosé Pinot Noir Fr.15.00 (75cl) Fr.9.80 (50cl)

Um unserem Rosé eine leichte, süffige Fruchtigkeit zu bewahren, werden die Trauben der Sorte Pinot Noir schon bald nach den Weissen gelesen; so wirkt er nicht schwer und mastig, sondern leicht und beschwingt.

Passt zu Grilladen, Seafood, einem Zvierplättli und Käse.

- Flasche:50-cl, 75-cl



Blanc de Blanc «Schaumwein» Fr.22.00

Als Grundwein für diesen Schaumwein dient der Chardonnay, welcher nach traditioneller Art und Weise wie in der Champagne mit Zucker und Hefe in Flaschen abgefüllt wird. Die bei der nun stattfindenden Gärung gebildete Kohlensäure kann nicht entweichen und ist für den hohen Druck von gegen 6 bar in der Flasche verantwortlich. Die feinen Hefenoten verleihen dem Schaumwein nach Vollendung dieses einzigartige, charakteristische Geschmacksbild, ergänzt durch die feine Perlage der Kohlensäure.



Rosé «Rubin» Schaumwein » Fr.22.00

Aus dem Grundwein, einem Rosé Pinot Noir, wird in einem aufwändigen Flaschengärverfahren ein herrlich frischer Schaumwein hergestellt, dessen Kohlensäure-Perlage wohltuend belebend und erfrischend wirkt.

Mit seiner fruchtigen Art bietet er sich als Apéro der gehobenen Art an und passt perfekt zu geräuchertem Fisch.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.