

Urs Fehr

Rosé / Schaumweine



Rosé Pinot Noir

Die Trauben der Sorte Pinot Noir werden für den Rosé schon in einem frühen Reifestadium geerntet. Was dem Wein eine leichte, frische Frucht verleiht. Während der Kelterung werden die feinen Aromastoffe von roter Kirsche und Marzipan aus den Trauben gelöst. Kombiniert mit einer erfrischenden Säure bereichert unser Rosé jeden Apéro und eignet sich hervorragend als Begleiter von jeglichen, leichten Mahlzeiten.



Blanc de Blanc «Schaumwein»

Als Grundwein für diese prickelnde Erfrischung dient der Chardonnay, welcher nach traditioneller Art und Weise wie in der Champagne in der Flasche ein zweites Mal vergoren wird. Die dabei gebildete Kohlensäure kann nicht entweichen und sorgt für die Umwandlung in einen einzigartigen Schaumwein. Die feinen Hefenoten verleihen das besonders charakteristische Geschmacksbild, welches durch eine feine Perlage ergänzt wird.



Rosé «Rubin» Schaumwein

Der Grundwein, ein Rosé Pinot Noir, wird nach traditionellem Verfahren ein zweites Mal in der Flasche vergoren. Dadurch entsteht ein herrlich frischer Schaumwein, dessen Kohlensäure-Perlage wohltuend belebend und erfrischend wirkt. Mit seinem Erscheinungsbild und der dezenten Aromatik nach roter Kirsche überzeugt der Rubin bei jedem Apéro der gehobenen Art.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.