



## Oeil de Perdrix 2024

Fruchtiger, finessenreicher Rosé, gekellert aus Pinot-Noir-Trauben des Château d'Auvernier. Kein Verlegenheitswein (weder rot noch weiss), sondern ein eigenständiges Qualitätsprodukt. Im Glas lachsfarben. Die Nase duftet nach frischen Himbeeren. Ein herrlich lebendiger Wein!

Produzent	Caves du Château d'Auvernier
Kategorie	Roséwein
Land	Schweiz
Region	Neuenburg
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	350664
Passt zu	exotischen Gerichten, Fisch, Grilladen, Desserts, Apéro



### Vinifikation

Die Oeil de Perdrix vergärt bei kontrollierten 20 °C. Der Pinot Noir wird nur eine Nacht auf der Maische gelassen und erhält dadurch seine lachsfarbene Robe.

### Terroir

Kalkstein, von leichter bis mittlerer Struktur, mit niedrigem Tongehalt. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 25 Jahre alt und stehen auf 440 bis 500 m ü. M.

### Geschichte

Seit über 400 Jahren in Familienbesitz. Das Château d'Auvernier gehört heute der Familie Grosjean, den direkten Nachkommen von Pierre Chambrier, der das Gut und seine Ländereien 1603 als Geschenk erhielt und es in der Folge ausbaute und verschönerte. Der hellrote Neuenburger Wein hat seinen Namen vom Auge des Rebhuhns und alle gleichnamigen Weine aus anderen Kantonen sind «Kopien» des Originals.

