

# NYETIMBER

## ROSé

# NYETIMBER



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nyetimber
Alkoholgehalt:	12
Ausschenktemperatur:	8-10°
Traubensorte(n):	Chardonnay

### *Empfehlung*

---

Eleganter Aperitif-Champagner, aber auch zu grilliertem Fisch oder leichten fruchtigen Desserts.

### *Artikelinformation*

---

A lovely pale straw-yellow colour. The essence of purity, with a rich nose of bergamots, Philadelphus and Granny Smith apples followed by racy citrus fruits and focused minerality on the palate. apple flavours. Very fine and elegant with a great combination of intensity, delicacy and length.

### *Degustationsnotizen*

---

Eine echte Rarität, da Chardonnay aus dieser Gegend eher untypisch ist. Zeigt sich kristallklar mit wunderbarer Frische, sehr sortenbezogen mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusnoten, fein unterstrichen mit zarten Düften von weissen Blüten. Am Gaumen elegant, mit feiner Perlage. Ein echter Charmeur.

### *Produzent*

---

Nyetimber: Das ist English Sparkling Wine at its Best! Die Schaumweine des führenden englischen Herstellers können sich inzwischen mit den besten französischen messen. Nach der Champagnermethode aus den klassischen Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier hergestellt, gewinnen sie Jahr für Jahr internationale Preise. Das 1986 gegründete, später vom holländischen Unternehmer Eric Heerema übernommene und auf Erfolgskurs gebrachte Nyetimber ist in einem von Heinrich VIII. für seine Frau Anna von Cleve gebauten Manor House in West Sussex untergebracht. In dieser Region sind die Böden jenen in der Champagne sehr ähnlich. Zusammen mit dem milden südeuropäischen Klima bieten sie beste Voraussetzungen für Schaumweine der Spitzenklasse. Die Trauben für Nyetimbers Sparkling Wine stammen ausschliesslich aus den eigenen, rund 170 ha umfassenden Weingärten. Verantwortlich für die hohe Qualität der Weine ist die aus Kanada stammendenologin Cherrie Spriggs.