



Domaine de
Soleure

depuis 1350



Vin Mousseux Brut **Méthode traditionnelle** AOC Neuchâtel

Die Trauben für diesen Mousseux aus rund 50 % Chardonnay und 50 % Pinot noir werden in Le Landeron geerntet.

Die Vinifikation richtet sich nach den Regeln der klassischen Champagnerherstellung. Ziel ist die Erzeugung von Grundwein mit moderatem Alkoholgehalt und ausreichender Säure. Um dieses Ziel zu erreichen, werden die Trauben zu dem Zeitpunkt geerntet, an welchem das erforderliche Gleichgewicht von Zucker und Säure optimal ist. Im Allgemeinen ist dies rund 2 Wochen vor der Haupternte der Fall. Nach der Ernte werden die ganzen, unverletzten Trauben mit einem spezifischen Schaumweinprogramm schonend gepresst. Die Selektion des Presssaftes ist ausgesprochen streng und die Ausbeute dadurch gering. Nach der Gärung wird der Grundwein im Weingut ausgebaut und anschliessend nach traditioneller Methode versektet. Vor dem Dégorgieren und der definitiven Verkorkung ruht der Wein für mindestens 18 Monate auf der Hefe.

Im Idealfall gönnt man dem Wein nach dem Dégorgieren weitere 6–8 Monate Flaschenruhe. In dieser Zeit verbinden sich die Dosage und der Wein zu einer Einheit und die Pérlage verfeinert sich.

Ein sehr eleganter klassischer Schaumwein, herrlich frisch zum Apéro. Schaumwein, der eine seriöse Hefelagerung durchlaufen hat, lässt sich hervorragend lagern. In der Regel gewinnt der Wein dadurch an Finesse.

Jahresproduktion: 1'300 Flaschen

Domaine de Soleure

4500 Solothurn
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5
Russie 8

032 622 62 23
032 751 46 01

www.domaine-de-soleure.ch

soleure@domaine-de-soleure.ch
landeron@domaine-de-soleure.ch



Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn