

DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvernier – Neuchâtel



## Extra Muros Neuchâtel AOC

(18 Monate im Eichenfass ausgebaut)

<b>Weinsorte</b>	Rotwein
<b>Rebsorten</b>	Blauburgunder, Gamaret, Garanoir (Cuvée)
<b>Gegend</b>	Kanton Neuenburg
<b>Alkoholgehalt</b>	13 Vol.-%.
<b>Farbe</b>	dunkles Rubinrot
<b>Bouquet</b>	kräftige Noten von dunklen Waldbeeren mit leichten Nuancen von Blauburgunder, würzig
<b>Körper</b>	eine gute Blauburgunderbasis zu der sich die Aromen des Südens gesellen (Garrigue, Brombeere, Efeu usw.)
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 bis 16° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	4 bis 7 Jahre
<b>Gastronomische Hinweise</b>	geschmorte Hohe Rippe, Lammkeule, Hirschrücken. Käse: gereifter salziger Greyerzer, Camembert

