



Martel.
Wein geniessen.

Oeil de Perdrix 2025

Neuchâtel AOC
Ville de Neuchâtel



Pinot Noir



2025



Neuenburg



Apéro, Apéro Riche, Asiatische Küche,
Charcuterie, Fischspeisen aller Art, Grilladen,
Pizza&Pasta & Risotto, Salat, Vegetarische
Gerichte aller Art



trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines
Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)



13.00 % Vol.



leichter Wein

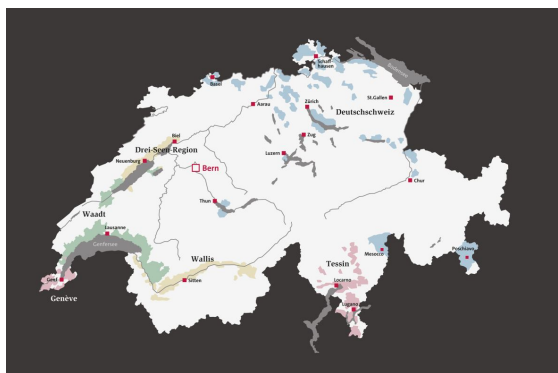


Ville de Neuchâtel

Zum Wein

Die Stadt Neuenburg ist Besitzerin von stattlichen 12 ha Rebland in den Gemeinden Auvernier, Colombier, Neuchâtel und Hauterive. Hauptsächlich angepflanzt sind Chasselas und Pinot Noir, gepflegt werden aber auch Spezialitäten wie Chardonnay und Pinot Gris. Die Neuenburger Gegend ist die Ursprungsregion für den erfrischenden Oeil de Perdrix, der ausschliesslich aus Pinot Noir gewonnen wird. Frisch und finessenreich, mit der typischen Pinot Noir Aromatik.

Winzerportrait Cave de la Ville de Neuchâtel



Weingut



1942



11 ha



Besitz: Ville de Neuchâtel
Gutsleitung: Violaine Blétry-de Montmollin
Weinbereitung: Olivier Lavanchy



Weiss: Chardonnay, Chasselas, Pinot Gris/Grauburgunder
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder



Kalk, Sand, Ton

Anbau



biologisch

Aus diesem Grund

Einordnung

Die Stadt Neuenburg ist Besitzer von stattlichen 13.5 ha bestem Rebland, die alle nach IP-Normen (Integrierte Produktion) bewirtschaftet werden. Davon werden die Trauben von 11.5 im stadteigenen Weinkeller verarbeitet. Die beiden wichtigsten Traubensorten sind Chasselas und Pinot Noir, als Spezialität ist auch Pinot Gris angepflanzt. Die ganze Produktion hat die Appellation d'origine contrôlée (AOC Ville de Neuchâtel – AOC Champréveyres – (AOC Neuchâtel).

«Klassiker vom
Neuenburgersee.»

—— Martel über Ville de Neuchâtel

Impressionen

