

BUESS MONOPOLE MAGNUM

ON ICE demi-sec

Vin Mousseux Suisse

Typ	Schaumweine
Herkunft	Schweiz, Schweiz
Produzent	BUESS Weinbau & Weinhandel AG
Ausbau	Stahltank
Ausschanktemperatur	6°C
Trinkreif	bis 2023
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay, Chasselas, Pinot Noir
Grösse	150cl
Artikelnummer	09973800

Bemerkungen

Jakob Emil Buess, die dritte Generation des gleichnamigen Weinhauses, gründete 1920 zusammen mit der Familie Henkell aus Wiesbaden die Champagner-Kellerei AG in Sissach. Kurz danach entstand der Champagne BUESS MONOPOLE. Die Einblicke in die komplexe Methode der Champagner- und Schaumweinherstellung blieben bis zum heutigen Tag erhalten. Anfang des neuen Jahrtausends gewann die Regionalität an Bedeutung und damit auch der ökologische Gedanke gepaart mit höchster Qualität. Die Neuinterpretationen des BUESS MONOPOLE, angelehnt an die Erfolgsgeschichte unseres Unternehmens, welche die langjährige Tradition mit der heutigen Moderne vereint, machen diese Spezialitäten zu einem einzigartigen Genuss. Das sorgfältig erlesene Schweizer Traubengut ist der Ausdruck von Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Qualität – Swiss Made. Jakob Emil Buess, die dritte Generation des gleichnamigen Weinhauses, gründete 1920 zusammen mit der Familie Henkell aus Wiesbaden die Champagner-Kellerei AG in Sissach. Kurz danach entstand der Champagne BUESS MONOPOLE. Die Einblicke in die komplexe

Methode der Champagner- und Schaumweinherstellung blieben bis zum heutigen Tag erhalten. Anfang des neuen Jahrtausends gewann die Regionalität an Bedeutung und damit auch der ökologische Gedanke gepaart mit höchster Qualität. Die Neuinterpretationen des BUESS MONOPOLE, angelehnt an die Erfolgsgeschichte unseres Unternehmens, welche die langjährige Tradition mit der heutigen Moderne vereint, machen diese Spezialitäten zu einem einzigartigen Genuss. Das sorgfältig erlesene Schweizer Traubengut ist der Ausdruck von Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Qualität – Swiss Made.

Passt zu
Apero, Mixgetränke. Apero, Mixgetränke.

Degustationsnotizen
Die Cuvée aus Chardonnay, Chasselas und Pinot Noir aus erlesenem Schweizer Traubengut ist die perfekte Kombination für den trendigen ON ICE. Als Demi-Sec eignet er sich für die moderne Trinkkultur im Weinglas. Eiswürfel und gefrorene Beeren in ein Glas geben, danach mit MONOPOLE ON ICE auffüllen. Kann nach Belieben auch mit anderen Früchten garniert werden. Die Cuvée aus Chardonnay, Chasselas und Pinot Noir aus erlesenem Schweizer Traubengut ist die perfekte Kombination für den trendigen ON ICE. Als Demi-Sec eignet er sich für die moderne Trinkkultur im Weinglas. Eiswürfel und gefrorene Beeren in ein Glas geben, danach mit MONOPOLE ON ICE auffüllen. Kann nach Belieben auch mit anderen Früchten garniert werden.

BUESS Weinbau & Weinhandel AG . Hauptstrasse 35 . 4450 Sissach
info@buessvins.ch . www.buessvins.ch . www.vin-optimum.ch . Telefon 061 976 60 60 . Fax 061 976 60 61