



BUESS MONOPOLE

Blanc de Blancs brut

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 |
| Grösse | 75cl |
| Artikelnummer | 09971700 |

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 Schaumweinerstellung 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

Ideal zu Apéro oder Fischgerichten.

Degustationsnotizen

Hellgold und mit feiner Perlage präsentiert sich der junge Mousseux aus 100% Chardonnay-Trauben. Typische Aromen nach Zitrus und Honig.