



Weingut
Hausammann

Federweisser



Sorte: Pinot Noir

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg.
Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals.
Die handgelesenen Trauben stammen aus
eigenem Anbau. Der Wein wird von uns
selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Helles Lachsrot

Bukett: Frischfruchtige Komponenten wie Himbeere,
Erdbeere und Vanille.

Geschmack: Im Gaumen zeigt er sich offen und
trinkfreudig. Wiederum erfreuen die schönen
Beerenaromen, die den weichen, und doch
lebendigen Körper harmonisch umspielen. Gut
stützende Säure mit dezenter Restsüsse.

Kelterung: Durch das direkte Abpressen erhält dieser Wein
seine schöne hellrosa Farbe. Anschliessend
erfolgt der Ausbau im Tank.

Serviertemperatur / Speiseempfehlung:

10 - 12 °C.

Zu leichten Gerichten, Fisch und zu gegrilltem Fleisch an heissen
Sommertagen. Sehr beliebt als Aperitif.