

Oiel de Perdrix

Sylvain Vins Schweiz Neuchâtel



www.cavegevin.ch



Weinbescrieb

Les Oiel de Perdrix – auf Deutsch, „das Auge des Rebhuhnes oder Rebhuhnauge“, gehört wohl zu den bekanntesten Weinprodukten der Schweiz. Seinen Ursprung findet man im Kanton Neuchâtel. Heute wird er aber auch in anderen Westschweizer Kantonen gekeltert. Der Begriff „Oiel de Perdrix“ ist in der Schweiz gesetzlich geschützt. So muss er in jedem Kanton aus der Spätburgundertraube gemacht werden. Ausnahme ist, dass er einen Verschnitt von höchstens 10% je nach Kanton mit AOC Walliser - Weiss oder Grauburgunder vermischt werden darf.

Unser Oiel de Perdrix aus dem Ursprungskanton Neuchâtel der Familie Sylvain weist einen würzigen – fruchtigen Charakter auf. Ein sehr süffiger Wein, der Schluck für Schluck Freude bereitet und nach mehr verlangt. Kühl verköstigt kommen alle seine Eigenschaften schön zur Geltung.

Ein sehr schöner Apérowein für den Frühling und seine Feste. Passt hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch.

Traubensorten/Vinifikation

Die Herstellung von Roséweinen gleicht vom Prinzip her der des Weissweines. Dabei dürfen die Beeren nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen. Als Maische bezeichnet man die zerkleinerten Traubenfrüchte, die in diesem Herstellungsschritt ihren Zuckergehalt in Alkohol umwandeln.

Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Rosé unterschiedlich stark gefärbt. Das Farbenspektrum reicht hier von sehr zarten Lachstönen bis hin zu hellem Kirschrot.

Nicht für die Herstellung von Roséweinen zugelassen sind die Trauben Weiss oder Spätburgunder. Haben Sie nun aufmerksam unseren Weinbescrieb durchgelesen, so ist Ihnen sicher aufgefallen, dass beim Oiel de Perdrix genau diese Rebsorten als Verschnitt verwendet werden. Da haben sich die Welschschweizer 1963 den Anordnungen des Weinrechtes widersetzt und mit der in der Schweiz zertifizierten Namensgebung „Oiel de Perdrix“, einen Weg gefunden diese Weisungen zu umgehen.

Die Italiener taten es den Schweizern gleich und schnitten ihren Vin Santo mit 50% Sangiovese und nannten ihr Resultat „Occhio di Pernice“ was ebenfalls Rebhuhnauge bedeutet.

Gebiet

Auf den Sanft abfallenden Jurahängen mit südöstlicher Ausrichtung gedeihen Reben von Vaumarcus bis Le Landeron auf einer Höhe von 430 bis 600 Meter über Meer. Durchschnittlich erhalten die Pflanzen 1600 Sonnenstunden pro Jahr und profitieren zudem von der Beeinflussung durch den See. Die raue Juragegend kann den Winzern durch Hagel und Frost das Leben schwer machen. Durchhaltevermögen und Geschick werden durch schöne Weine entlohnt.

