

Château de Vufflens rouge, Morges Grand Cru AOC La Côte 2017



Weinbauregion

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Gamay, Gamaret, Garanoir et Galotta

Degustationsnotizen

Robe

Kräftig, ins Violette spielend

Nase

Schmeichelnde Note roter Beeren

Gaumen

Fruchtig, gefällig

Gastronomie

Grillade, Charcuterie, weisses Fleisch

Serviertemperatur

14 - 16° C

Reifungspotential

3 bis 5 Jahre

Alkoholgehalt

12.5 % vol.

Verpackung

Sechser-Karton

Terroir

Feiner Tropfen des "Château de Vufflens", der Rebflächen zwischen Vufflens-le-Château und Denens.

Önologe

Jean-François Crausaz

Weinbereitung

Die Kelterung des Gamay erstreckt sich über 8 bis 10 Tage mit täglichem Abstossen des Tresterhuts. Ein Ausbau in Eichenfässern favorisiert eine runde ausgewogene Fülle.