

Domaine de Sarraux-Dessous rouge, Grand Cru Luins AOC La Côte 2017



Weinbauregion

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Gamay

Degustationsnotizen

Robe

Kräftig, ins Violette spielend

Nase

Schmeichelnde Note roter Beeren

Gaumen

Fruchtig, körperreich, gefällig

Gastronomie

Grillade, Charcuterie, weisses Fleisch

Serviertemperatur

14 - 16° C

Reifungspotential

3 bis 5 Jahre

Alkoholgehalt

12.5 % vol.

Verpackung

6 x 75 und 12 x 37.5 cl

Terroir

Die Rebflächen des Domäne de Sarraux-Dessous umfassen 18 ha bester Lage. Die Keller beherbergen Eichenfässer zur Reife der Weine.

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.