

LE Gamay Barrique, AOC Vaud 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Gamay
Degustationsnotizen	
Robe	Tiefes purpurrot ins Violette spielend
Nase	Intensiv fruchtig (Gewürze und Beeren)
Gaumen	Körperreich, vollmundig, kräftiger Abgang mit langem Nachgeschmack
Gastronomie	Rotes Fleisch, Wild, Käse
Serviertemperatur	14 - 16° C
Reifungspotential	3 bis 6 Jahre
Alkoholgehalt	13.0 % vol.
Verpackung	Sechser Karton
Terroir	Resultiert aus einer Selektion ideal exponierter Rebflächen. Streng reduzierte Erträge garantieren höchste Konzentration dieses Gamay.
Önologe	Jean-François Crausaz
Weinbereitung	Der Wein reift 10 Monate in neuen Barrique.