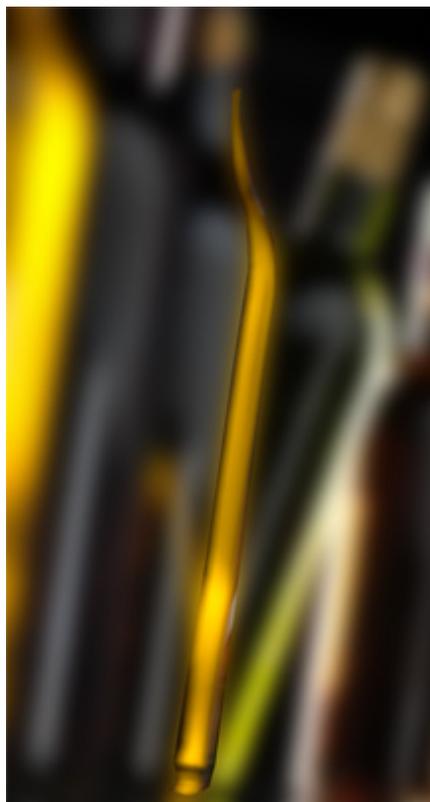


Rouge Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2017



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.