



Servagnin, élevé en fût de chêne, Morges AOC La Côte 2014



Weinbauregion

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Pinot noir, clone Servagnin

Degustationsnotizen

Robe

Schimmerndes rubinrot

Nase

Fruchtig (Himbeere, Kirsche) und ausdrucksvoll

Gaumen

Reich, ausgewogen

Gastronomie

Grillade, rotes Fleisch, Geflügel und Käse

Serviertemperatur

14 - 16° C

Reifungspotential

3 bis 5 Jahre

Alkoholgehalt

12.8 % vol.

Verpackung

Sechser-Karton

Terroir

Nur die Reben Pinot noir, clone Servagnin aus der Region "appellation Morges", dürfen den Namen SERVAGNIN DE MORGES tragen. Die Produktion ist streng limitiert und die Erträge auf maximal 50 hl/ha begrenzt.

Önologe

Jean-François Crausaz

Weinbereitung

Der Servagnin wird mindestens 16 Monate in Eichenholzbarrique vinifiziert. Strenge Qualitätskontrollen der "commission du Servagnin" sowie eine Verkostung gehen einer "appellation Servagnin de Morges" voraus.