



Colline 1789

Gamay Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

100% Gamay in Bioqualität

Beschreibung:

Die Gamay-Reben befinden sich auf den Höhen des Weinbergs «Colline». Alle Parzellen liegen in Lugnorre, eine Ortschaft mit der Postleitzahl 1789 – daher der Name «Colline 1789». Die Reben wachsen auf kristallinen Sandsteinböden werden biodynamisch angebaut. Der Gamay wird auf traditionelle Weise vinifiziert, wobei während der alkoholischen Gärung täglich umgepumpt wird. Auf diese Weise wird eine sanfte Tanninextraktion gefördert. Danach folgt ein einjähriger Ausbau in Eichenfässern.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Gamay

Artikelnummer: 1309524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colline 1789

Gamay Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gamay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.