



La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins (Bio)

Ein Meisterwerk der Genfer Spitzenwinzerin Emilienne Hutin

Beschreibung:

Dieser dichte Gamay stammt aus über 45-jährigen Reben der Parzelle "En Brive". Ein wahrer Spitzenwein und einer der besten Vertreter des Genfer Gamay.

Aromenprofil:

Intensives Rubinrot, violette Nuancen. Dunkle Waldbeeren, an Heidelbeeren und Brombeeren erinnernd, auch etwas Thymian und dunkle Schokolade in der sehr eleganten Nase. Die Gaumenaromatik eröffnet mit Walderdbeeren und etwas Cassis, sehr samtig und feintexturiert, mit einem maximalen Gamayausdruck und viel Charme, samtene Tannine; im Finale sanft und langanhaltend.

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: Domaine Les Hutins (Bio)

Ausbau: im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Gamay

Artikelnummer: 0915124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gamay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.