



Gamay

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Ein wunderbar reifer Gamay. Seine Eleganz und Dichte verleihen ihm einen ausgesprochen geschmeidigen Stil. Bemerkenswert und für einen Gamay untypisch sind die gut eingebundenen und seidigen Tannine. Schmeckt hervorragend zu Quiche Lorraine, Couscous, Spare Ribs, rotem Fleisch oder zu einer Käseplatte.

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: Martigny Valais AOC

Ausbau: 10 Monate in Grossholz

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

Rebsorte(n): 100% Gamay

Artikelnummer: 1291524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Gamay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.