



## La Briva Vieilles Vignes

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

Ein Meisterwerk aus "En Brive"

### **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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**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:** 0915123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Briva Vieilles Vignes

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

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.