



Bertholier rouge

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

Grossartiges Lagerpotenzial

Beschreibung:

Die Geschichte des Weingutes beginnt bereits Ende des 19. Jahrhunderts. Insgesamt 9 Hektar Rebfläche umfasst die Domaine les Hutins, auf welcher nicht weniger als rund 20 verschiedene Rebsorten bewirtschaftet werden. Die Trauben für den Bertholier rouge werden

Degustationsnotiz:

Sehr konzentriertes Purpurrot bis zum Rand. Ein Bouquet zum Eintauchen: schwarze und blaue Beeren, Lebkuchenwürze, Crémant-Schokolade und ein Hauch Veilchen, schliesslich auch Lakritze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch schwarzer Holunder und eine Spur Bittermandel, Mokka und Vanille; die Tannine sind präsent, aber sehr schön eingebunden; feinstoffig im langanhaltenden und Potenzial versprechenden Finale.

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: 12 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0915222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bertholier rouge

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

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.