



## Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Grossartiges Lagerpotenzial

### Beschreibung:

Die Geschichte des Weingutes beginnt bereits Endes 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 Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Domaine Les Hutins

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

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

**Artikelnummer:** 0915222

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bertholier rouge**

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

**Herkunft:**

Schweiz

**Ratings:**

Score 18/20

**Rebsorte(n):**

70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet  
Sauvignon

**Weinbau:**

Traditionell

**Ausbau:**

12 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:**

14.0%

**Servier:**

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