



## Gamay

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

### **Beschreibung:**

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Martigny Valais AOC

**Ausbau:** 10 Monate in Grossholz

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

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Gamay

**Artikelnummer:** 1291523

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Gamay

Domaine St-Théodule  
Martigny Valais AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Gamay  |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006   |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate in Grossholz  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |