



2016 Gamaret-Garanoir

Genève AOC, Le Clos de Céligny

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Genf
Produzent:	Le Clos de Céligny Rudolf Moser/Herbert Schutz
Bewertung(en):	
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	80% Gamaret, 20% Garanoir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0137716075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamaret-Garanoir

Genève AOC

Le Clos de Céligny

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 80% Gamaret, 20% Garanoir

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Weinbau: Traditionell

Herstellung: inahltank

Alkoholgehalt: 13.5 %

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