



## 2019 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Tolles Lagerpotenzial

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Genf
<b>Produzent:</b>	Hutins
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Gamaret, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0915219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bertholier rouge**

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 70% Gamaret, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.