



2021 La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Kirschige Noten, aber auch eine sanfte Würze im offenen, sehr aromatischen Bouquet, schliesslich etwas Lebkuchenwürze. Am Gaumen präsentieren sich Himbeeren und Preiselbeeren, eine pfeffrige Würze und etwas Gewürznelke, fein texturiert und sehr aromatisch; rassiges, würziges 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
Region:	Genf
Produzent:	Hutins
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Gamay
Artikelnummer:	0915121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Gamay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.