



2020 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

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 18/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.8 %

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

Artikelnummer: 0915220

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
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.8 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.