



## 2022 Colline 1789

Gamay Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

100% Gamay in Bioqualität

### **Beschreibung:**

Die Gamay-Reben befinden sich auf den Höhen des Weinbergs «Colline». Alle Parzellen liegen in Lugnorre, eine Ortschaft mit der Postleitzahl 1789 – daher der Name «Colline 1789». Die Reben wachsen auf kristallinen Sandsteinböden werden biodynamisch angebaut. Der Gamay wird auf traditionelle Weise vinifiziert, wobei während der alkoholischen Gärung täglich umgepumpt wird. Auf diese Weise wird eine sanfte Tanninextraktion gefördert. Danach folgt ein einjähriger Ausbau in Eichenfässern.

### **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>	Freiburg
<b>Produzent:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1309522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Colline 1789**

Gamay Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.