



2021 Galotta Clos Follatères

Fully Valais AOC, Benoît Dorsaz

Degustationsnotiz:

Galotta ist eine Neuzüchtung der Agroscope in Pully (Schweiz). Realisiert wurde sie im Jahr 1981 aus den Sorten Ancellotta (Norditalien) und Gamay. Ziel war die Züchtung einer dem Gamay ähnlichen, jedoch farbintensiveren Sorte. Die Domaine des Follatères liegt in der Nähe des Rhôneknies bei Fully, Land des Lösses und des Schlamms. Diese Region, am Fusse des Naturschutzgebietes Les Follatères gelegen, weist ein aussergewöhnliches Mikroklima auf. Der Wein zeichnet sich durch eine sehr intensive Farbe, Aromen von schwarzen Früchten, einen körperreichen Charakter am Gaumen und rassigen Tanninen aus. Dekantieren (belüften) empfohlen.

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: Wallis

Produzent:

Bewertung(en):

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 13.2 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Galotta

Artikelnummer: 1315521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Galotta Clos Follatères

Fully Valais AOC
Benoît Dorsaz

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Galotta
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.2 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.