



2023 Gamay

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Degustationsnotiz:

Ein wunderbar reifer Gamay. Seine Eleganz und Dichte verleihen ihm einen ausgesprochen geschmeidigen Stil. Bemerkenswert und für einen Gamay untypisch sind die gut eingebundenen und seidigen Tannine. Schmeckt hervorragend zu Quiche Lorraine, Couscous, Spare Ribs, rotem Fleisch oder zu einer Käseplatte.

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:	Gérald Besse
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1291523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.