



2022 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins (Bio)

Grossartiges Lagerpotenzial

Beschreibung:

Die Geschichte des Weingutes beginnt bereits Endes des 19. Jahrhunderts. Insgesamt 9 Hektar Rebfläche umfasst die Domaine les Hutins, auf welcher nicht weniger als rund 20 verschiedene Rebsorten bewirtschaftet werden. Die Trauben für den Bertholier rouge werden

Degustationsnotiz:

Sehr konzentriertes Purpurrot bis zum Rand. Ein Bouquet zum Eintauchen: schwarze und blaue Beeren, Lebkuchenwürze, Crémant-Schokolade und ein Hauch Veilchen, schliesslich auch Lakritze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch schwarzer Holunder und eine Spur Bittermandel, Mokka und Vanille; die Tannine sind präsent, aber sehr schön eingebunden; feinstoffig im langanhaltenden und Potenzial versprechenden 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):

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio

Alkoholgehalt: 14.0 %

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

Artikelnummer: 0915222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins (Bio)

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

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

Weinbau: Bio

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

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