



2013 L'Esprit de Genève

Par Yves Batardon, Genève AOC, Domaine de la Merrière

Jahr für Jahr einer der sichersten Werte aus Genf

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe mit schönem Glanz. Kirschfrucht und reife Zwetschgen, Gewürznelke und ein Hauch Veilchen in der elegant duftenden Nase, die viel Lebendigkeit ausdrückt. Am Gaumen entfaltet dieser Rotwein eine explosive Aromatik, geprägt von viel rotbeerigen Aromen wie Preiselbeeren und Himbeeren, aber auch Gewürzbrot und Caramel; sehr feine Tannine, die bestens integriert sind; nicht nachlassend im langen Finish, der überdies eine leichte Frische offenbart.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Genf
Produzent:	Domaine de la Merrière
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	11 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.3 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	50% Gamay, 25% Gamaret, 20% Garanoir, 5% Galotta
Artikelnummer:	0138513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Esprit de Genève

Par Yves Batardon

Genève AOC

Domaine de la Merrière

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Gamay, 25% Gamaret, 20% Garanoir, 5% Galotta
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.