



Balavaud

Assemblage de cépages rouges, Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Eccellente miscela vallesana esposta al sole

Beschreibung:

L'obiettivo di Jean-René Germanier e di suo nipote, l'enologo Gilles Besse, è quello di produrre vini espressivi che riflettano le caratteristiche tipiche dei loro vitigni, coniugando tradizione e innovazione e impegnandosi a far rivivere i vecchi vitigni e a modernizzare i metodi di vinificazione. Il Balavaud, un blend di Gamay, Pinot Noir e Syrah, deve il suo nome al terroir di Balavaud, nel comune di Vétroz, da cui proviene.

Degustationsnotiz:

Rubino medio con riflessi granati. Naso molto complesso che combina frutti rossi e spezie, con note di ciliegie nere e morbide sfumature floreali. L'attacco tenero lascia spazio a un fruttato vellutato ma molto intenso, lamponi e mirtilli rossi, con anche tocchi di pepe nero, chiodi di garofano e cioccolato al latte, bella densità e magnifica espressività; gli aromi rimangono presenti ben oltre la metà del palato, finale persistente e molto preciso.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Valais AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah

Artikelnnummer: 1133119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Balavaud

Assemblage de cépages rouges
Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.