



2014 L'Esprit de Genève

Par Yves Batardon, Genève AOC, Domaine de la Merrière

Nota di degustazione:

Dunkles Rubin, violette Nuancen. Fein duftende Kirschen und Himbeeren prägen das offene Bouquet, ergänzt durch sanfte Würznoten, Caramel und einige Veilchennoten. Am Gaumen offenbart sich eine frische und sehr klare Fruchtaromatik, wiederum von roten Beeren geprägt, von samtweichen Tanninen und zurückhaltenden Röstaromen unterstützt; Gewürznelke und etwas weisser Pfeffer runden die komplexe, sehr präzise Aromatik ab; ein gutes Potenzial aufzeigendes, lebendiges Finale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ginevra
Produttore:	Domaine de la Merrière
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.9 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Gamaret, 15% Garanoir, 10% Galotta
Numero di articolo:	0138514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Esprit de Genève

Par Yves Batardon

Genève AOC

Domaine de la Merrière

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Gamaret, 15% Garanoir, 10% Galotta
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.9 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.