



2013 L'Esprit de Genève

Par Yves Batardon, Genève AOC, Domaine de la Merrière

Jahr für Jahr einer der sichersten Werte aus Genf

Nota di degustazione:

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.

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 18/20
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.3 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Gamaret, 20% Garanoir, 5% Galotta
Numero di articolo:	0138513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Esprit de Genève

Par Yves Batardon

Genève AOC

Domaine de la Mermière

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Gamaret, 20% Garanoir, 5% Galotta
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.3 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.