



CAVE DE LACÔTE

BOIS GENTIL Rosé de Salvagnin



Art: Rosé Cuvée



Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

Herkunft: Appellation mit Parzellen der La Côte am Genfersee.

Rebsorte/n: Gamay/ Pinot

Besonderheit: Kurze Mazeration, sanfte Pressung, wie bei weißen Trauben. Final dann eine Assemblage aus unterschiedlich geprägten Fässern, beste traditionelle Winzerkunst.

Aussehen: Lachsrot mit feurigen Reflexen.

Bukett: Delikate Noten von roten Früchten, Kirschen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: Geschmeidig, auskleidend mit fruchtiger Note, im Hintergrund dezentes Säure- Tanninspiel, sehr leicht, durststillender Charakter. Ein animierender Wein der noch lange mit seinem harmonischen Finale beeindruckt.

Weingenuß: Innerhalb von 3 - 4 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 8° - 11° Celsius

Harmonie Gerichte & Weine:

Fisch vom Grill, Langusten, Seefisch, Salaten und Desserts.

Käserferenz: Junger Emmentaler, Ziegenfrischkäse, Weickäse und junge, würzige Sorten, Tête de Moine.

Werte: *RZ: 4,6 *S.: 4,1 *Alk.: 12,0 %

Allergene: Sulfite

Fl. EAN: 76 10374 75817 4

WEIN-NR.: 7581

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

