



## Merlot

LE VIN VIVANT BERNARD RAVET



**Art:** Rotwein

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



**Herkunft:** Die Trauben stammen von mehreren Weinbergen der Côte Vaudoise, die sich auf kompakten Bodenmoränen befinden. Sie werden bei voller Reife geerntet und separat vinifiziert. Die Reifung des Weines erfolgt ausschließlich in Eichenfässern unterschiedlicher Herkunft und dauert zwischen zwölf und vierzehn Monaten.

**Rebsorte/n:** Gamaret

**Aussehen:** Ausgeprägt schönes, sattes Rot

**Bukett:** Dieser Wein bringt seine aromatische Reichhaltigkeit durch Düfte von roten Früchten, wie Kirsche und Erdbeere, in denen sich dezente, süßliche Anklänge nach Vanille und Gewürzen (Süßholz) vermischen.

**Geschmack:** Saftig - Volumen und Kraft im Dialog mit den Tanninen. Aromen nach Tabak und dunkler Schokolade. Der Abgang ist harmonisch und lang, final mit würzigen Aromen und einem warmtönigen Nachhall.

**Weingenuß:** Innerhalb von 8 - 10 Jahren nach Füllung

**Serviert mit ca.:** 16- 18° Celsius

**Passt gut zu:** BBQ, Rotes Fleisch, Familienessen, Abendessen mit Freunden

**Käserferenz:** Würzige Sorten aller Art, gerne auch gereifte Hartkäsesorten.

**Werte:** \*RZ: 2,0 \*S.: 5,1 \*Alk.: 13,7%

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

**Allergene:** Sulfite

**WEIN-NR.:** 7425

**FI. EAN:** 76 10374 74257 9

**Das Besondere:** Eine schöne Zusammenarbeit, hier sind Freunde vereint.

Freunde als Komplizen auf der Suche nach großartigen Aromen; Bernard Ravet, der Koch, Rodrigo Banto, der Winzer von Cave Cidis, Nathalie Ravet, "Sommelier des Jahres 2007" von GaultMillau in der Hermitage, bringen ihr Können mit der Linie "Der lebende Wein" ins Glas. Weine, die den Geschmack des Einzigartigen und Wahren mit der Natur in Freiheit verbinden, gesunder Ehrgeiz dient so auch Ihrem Vergnügen.

Die Ravet Familie; Bernard Ravet und sein Sohn Guy, Grands Chefs Relais &

