



SWISSNESS LINE Rosé de Gamay

Art: Rosé



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

Herkunft: Verschiedene Parzellen in der La Côte zwischen Morges und Nyon. Kurze Maischestandzeit, sanfte Pressung.

Rebsorte/n: Gamay

Aussehen: Leuchtendes Lachsrosa mit satt funkelnden rötlichen Reflexen.

Bukett: Feine Noten von roten Früchten wie Himbeeren und aromatischen Walderdbeeren.

Geschmack: Saftig geschmeidig, mit fruchtiger Note, nach roten Früchten, dabei von einer herrlichen Frische am Gaumen. Gute Balance der dezenten Säure und der minimalistische Restsüße, sehr animierend.

Weingenuß: Innerhalb von 3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 9°- 11° C

Harmonie Gerichte & Weine:

Fisch vom Grill, Lachssteak, Pizza Pasta & frisch- frische Salatvarianten. Dessert: Pur zu eiskalten, leicht gezuckerten Erd- oder roten Johannisbeeren.

Käsereferenz: Junger Emmentaler, Ziegenfrischkäse.

Werte: *RZ: 3 g/l * S.: 4,8 g/l *Alk.: 13,2%

Allergene: Sulfite

Fl. EAN: 76 10374 83747 3 ab 2017er Jahrg.: 76 10374 8374 73

WEIN-NR.: 8374

*Diese Angaben basieren auf den Werten einer aktuellen Füllung 17er und weichen daher je nach Losnummer & Jahrgang leicht ab.

WISSENSWERTES: Gamay ist nach Pinot Noir die zweitwichtigste rote Rebsorte der Schweiz. Im Vaud (Waadt) der Region und um den Genfer See, ist er besonders geliebt. Das Rosé wird durch sanfte Pressung und kurze Maischzeit gewonnen

