



SWISSNESS LINE **GAMAY**

Art: Rotwein



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

Herkunft: Auserlesene Parzellen der Romandie am Ufer des Genfersees, in den Kantonen Genf und Vaud.

Rebsorte/n: Gamay

Aussehen: Ziegelrot mit einem feinen, zartviolett leuchtenden Schimmer.

Bukett: Das Bouqueterinnert animiert mit Anklängen nach Kirsche, Himbeere und schwarzer Johannisbeere.

Geschmack: Elegante Frucht, weich, gefällig, dezentes Tannin mit feiner, leicht würzigen Pfeffernote im Nachhall, gut ausbalanciert.

Weingenuß: Innerhalb von 4-5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 15 - 17° C

Harmonie Gerichte & Weine:

Ein Aperitif der Freude macht, vielseitig auch zu Pizza, Pasta, Käse und Käsegerichten, hellem Fleisch u. Geflügel - gerne auch vom Grill.

Käsereferenz: Raclette, Fondue, Blauschimmelkäse und zu reifen Alpenkäse wie dem "Scharfer Maxx" & dem traditionellen Gruyère.

Werte: *RZ: 0,4 g/l *S.: 5,0 g/l *Alk.: 13,5%

Allergene: Sulfite

Fl. EAN: 76 10374 83937 8 ab Jahrg. 2017: 76 10374 8393 78

WEIN-NR.: **8393**

*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, wird der Gamay besonders geliebt.*

