



SWISSNESS Collection **Rosé de Gamay**



STATUS Juni 2020 / 19er

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

Herkunft: Verschiedene Parzellen in der La Côte, zwischen Morges und Nyon.

Rebsorte/n: Gamay

Aussehen: Leuchtendes Lachsrosa, mit satt funkelnenden, 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 zwischen der feinen Säure und der dezenten Restsüße, sehr animierend.

Weingenuß: Innerhalb von 3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 9°- 11° C

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

Käsereferenz: Junger Emmentaler, mittelreife Weichkäse und

Werte*: Alk. 12,9% RZ.: 2,0g/l S.: 5,0g/l

*Diese Angaben basieren auf einer Füllung - siehe Status und weichen daher bei einem Jahrgangswchsel, oder neuen Füllungen, ab.

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 8374

EAN Fl.: 76 10374 83747 3

WISSENSWERTES: *Gamay ist, nach Pinot Noir, die zweitwichtigste, rote Rebsorte der Schweiz. Im Vaud (Waadt), einer Region am Genfer See, ist er besonders beliebt. Dieser Rosé, wird durch eine sanfte Pressung und kurzer Maischzeit, gewonnen.*