



GAMARET GENÈVE AOC – 75cl

Herkunft	AOC Genf
Höhenlage	450 m
Terroir	Molassen- und Tonboden
Rebsorte	Gamaret
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	65 hl/ha
Weinbereitung	Kalte Maischegärung. Traditionelle Weinbereitung, biologischer Säureabbau.
Alkoholgehalt	13% Vol.
Farbe	Tiefrot, dunkel mit violetten Schattierungen
Nase	Noten von Heidelbeere und Cassis
Gaumen	Rund und strukturiert, rote Früchte, schwarze Johannisbeeren und Gewürze
Gastronomie	Ein harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 3 Jahre
Serviertemperatur	16-18 °C

