



GAMAY
PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL

| | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft | AOC Genf, Peissy |
| Höhenlage | 400-500 m |
| Terroir | Tonboden |
| Rebsorte | Gamay |
| Schnittmethode | Guyot |
| Ertrag pro Hektar | 80 hl/ha |
| Weinbereitung | 4 Tage kalte Maischegärung. Traditionelle Weinbereitung. |
| Alkoholgehalt | 13,5% Vol. |
| Farbe | Kräftiges Rubinrot |
| Nase | Fruchtig, Himbeer- und Erdbeernoten |
| Gaumen | Geschmeidiger Wein mit floralen Noten |
| Gastronomie | Ein harmonischer Begleiter zu Geflügel, Kalbfleisch und Kaninchen |
| Trinkbarkeit | Ab jetzt und während der nächsten 3 Jahre |
| Serviertemperatur | 12-16 °C |

