



## LA CHÊNAIE

**GAMAY – PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL**  
**IM EICHENFASS AUSGEBAUT**

<b>Herkunft</b>	AOC Genf, Peissy
<b>Höhenlage</b>	400-500 m
<b>Terroir</b>	Tonboden
<b>Rebsorte</b>	Gamay
<b>Schnittmethode</b>	Guyot
<b>Ertrag pro Hektar</b>	70 hl/ha
<b>Weinbereitung</b>	Traubenlese Anfang Oktober. Traditionelle Weinbereitung und Kohlensäuremischung. 6 Monate in Burgunderfässern ausgebaut.
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5% Vol.
<b>Farbe</b>	Kräftiges Rubinrot
<b>Nase</b>	Fruchtig, Erdbeer- und Himbeernoten
<b>Gaumen</b>	Elegante und gut eingebundene Tannine
<b>Gastronomie</b>	Ein harmonischer Begleiter zu Wild, Geflügel, Schweinefleisch und Käse
<b>Trinkbarkeit</b>	Ab jetzt und während der nächsten 5 Jahre
<b>Serviertemperatur</b>	16-18 °C

