



SWISSNESS Collection ROSÉ DE GAMAY



WEIN-NR.: 8374

Art: Rosé

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

Herkunft: Verschiedene Parzellen in der La Côte zwischen Morges und Nyon. Kurze Maischestandzeit, sanfte Pressung.

Rebsorte/n: Gamay

Aussehen: Leuchtendes Lachsrosa, mit satt funkelnden, 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 der dezenten Säure und der minimalistische Restsüße, sehr animierend.

Weingenuß: Innerhalb von 3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 9°- 11° C

Harmonie Gerichte: Fisch vom Grill, Lachssteak, Pizza Pasta & frisch- frische Salatvarianten. Dessert: Pur zu eiskalten, leicht gezuckerten Erd- oder roten Johannisbeeren.

Käserferenz: 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 Jahrgangswechsel, oder neuen

Allergene: Sulfite

EAN FI: 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. Unser Gamay-Rosé, wird durch eine sanfte Pressung und kurzer Maischzeit, gewonnen.*