



## POINT FINAL • I

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Ideal zu Gänseleber mit kandierten roten Früchten, gebratener Ente, Schnepfe, Bisonfilet, Hasenpfeffer, Rindssteak, Rehrücken, Tajine mit Dörripflaumen, getrüffeltes Perlhuhn, Risotto mit Steinpilzen, Morcheln in Teigmantel, eingemachten Auberginen und Zwiebeln, Kürbis, Schwarzwäldertorte, Tiramisù...

---



### FARBE

Dunkles Rubinrot

---



### NASE

Duft erinnert an einen Burgunder, intensiv, komplex, konzentriert, Aromen von Sauerkirschen, in Branntwein eingelegten Kirschen; Mandeln, Kirschsteinen, Kirsch, mit gut eingebundenem Holz

---



### GAUMEN

Im Gaumen samtig, gutes Gleichgewicht von Säure und Rundheit, Aromen von Sauerkirschen, Brombeeren, Himbeeren, Kirsch, Mandeln, Kirschsteinen, milden Gewürzen, Zimt, Lakritze, weissem Pfeffer, Kakao, mit seidenen Tanninen

---



### TRAUBENSORTEN

Syrah · Pinot Noir

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung. Sechs Jahre Ausbau in Barriques (LBV). Die Traubensorten wurden separat vinifiziert und anschliessend für die Kreation zusammengefügt

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

20 – 30 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

16 – 18°C

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14.5% vol. — 75 cl — abgefüllt im Juli 2018

Novelle · Le Grand Clos  
Vigneron créateur

Route du Mandement 153  
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine  
www.novelle.wine