

ROUGE GAMAY 2016



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



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Sehr fruchtiger Geniesserwein, ideal zu italienischer Küche auf Tomatenbasis (Teigwaren, Lasagne, Pizza), Rohschinken, Fleisch-, Wild- oder Gemüseterrine, Paella, mariniertem rotem Fleisch vom Grill, Gerichten an Rotweinsauce (coq au vin, boeuf bourguignon, Braten, Frikassee), Wildschwein, neuen Bratkartoffeln



FARBE

Dunkles Rot mit violetten Reflexen



NASE

Intensiver fruchtiger Duft von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen und Pfeffer



GAUMEN

Im Gaumen frisch, lecker, ausgewogen, sehr fruchtig, mit Aromen von schwarzen Früchten, mit sehr weichen, feinen Tanninen, im Abgang intensiv fruchtig, würzig und pfeffrig



TRAUBENSORTE

Gamay

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Kurze Gärung mit wenig Extraktion
Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, teilweise ohne malolaktische Gärung



LAGERUNGSPOTENTIAL

3 – 6 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

12 – 14 °C je nach Saison



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5% vol. — 75 cl