



VINS des CHEVALIERS

Diese Traubensorte, die zweithäufigste im Wallis, stammt ursprünglich aus dem Beaujolais. Damit der Gamay seine Grosszügigkeit voll ausspielen kann, muss die Erntemenge streng limitiert werden.

Degustation

Dichter, kirschroter Körper, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, würzige, pfeffrige Note, im Gaumen ausgeglichen zwischen Kraft und Frische, seidige Tannine und Cassisnote im Abgang.

Passende Speisen

Mit einem Schinken an Madeirasauce oder einer Aufschnittplatte bildet der Gamay eine ideale Allianz.

Beschrieb

Traubensorte: Gamay

Ausbau: kalte Maischegärung,
anschliessend im Stahltank

Alkohol ca. 12,0 Vol.-%

Gesamtsäure ca. 4,5g/l

Unser Tipp

Lagerung 2 bis 5 Jahre

Serviertemperatur 13 bis 15°C



Gamay