



Gamay, AOC Valais

| | |
|-------------------|---|
| Jahrgang | 2016 |
| Inhalt | 75cl / 50cl |
| Land | Schweiz |
| Region | AOC Wallis |
| Rebsorten | 100 % Gamay |
| Gärung | 6 - 10 Tage Maischegärung |
| Ausbau | ca. 2 Monate im Edeltank, anschliessend 5 Monate in grossen Eichenholzfässern |
| Alkohol | ca. 12,2 % Vol. |
| Serviertemperatur | 15 - 17° C |
| Lagerpotential | 3 - 5 Jahre |



Violettrote Robe.

Frisches fruchtiges Bukett von Erdbeeren, Himbeeren und Waldbeeren sowie eine Note von Pfeffer.

Am Gaumen samtig, dezente Note von Lakritze und leicht rauchig.

Ein saftiger leichter Rotwein mit einer intensiven Aromatik.

Der Gamay passt besonders gut zu kalten und warmen Wurstwaren, zu hellem Fleisch, Quiches und Hartkäse.

... er gehört zu unseren puren und authentischen KLASSIKERN.

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA | RUELLE DU MANOIR 8 | CH-3960 SIDERS/SIERRE

TEL +41 (0)27 455 15 51 | FAX +41 (0)27 456 44 42 | INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM

WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM