



Côte de Brouilly, Les Sept Vignes 2021

AOC, Château Thivin

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Rotwein |
| Cépages | Gamay |
| Origine | Frankreich, Burgund |
| Producteur | Château Thivin |
| Expansion | im grossen Eichenfass/Foudre während 7 bis 9 Monaten |
| Spezifikation | Biodynamisch |
| Température de service | 16 bis 18 Grad Celsius |
| Prêt à boire | 2022 bis 2030 |
| Teneur en alcool | 13 % |
| Prix | Selection Paul Liversedge, Master of Wine |
| Numéro d'article | 34011721 |

Beschreibung

Gamay-Trauben aus sieben verschiedenen Lagen am Mont Brouilly, mit seine blauen Lehmböden. Hinzu kommt ein wenig Chardonnay, um dem Wein zusätzliche Finesse zu verleihen. Die Trauben werden von Hand gelesen. In der Nase Aromen von Kirschen, Weissdorn und Pfingstrose, begleitet von einer mineralischen Note. Im Mund rund und angenehm, Aromen von roten Früchten, würziges Finale.

Passt zu

Rotes Fleisch, Entenbrust, leicht würzige Gerichte.

VINOTHEK WÄSPI – WEIN UND KULTUR AG

Im Zentrum 12 • CH-8634 Hombrechtikon • T: +41 (0)55 264 16 66 • info@vinothekwaespi.ch • www.vinothekwaespi.ch