

AOC TOURAINE

Gamay



Rebsorte : 100 % Gamay

Ertrag : 60 hl/ha

Bodentyp : Tuffstein-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden.

Weinlesemethode : mechanisch

Weinbereitungsmethode : Maischung der Beeren im Edelstahltank eine Woche lang, dann in der Luftpresse gepresst, Gärungstemperaturen werden geregelt , auf Feinhefen ausgebaut, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im Frühling.

Weinverkostung : Frisch am Gaumen, wenig Tannins, rund im Mund. Der leckere und elegante Gamay hat eine rubinrote Farbe und ist reich an Rotfrüchtearomen, an Himbeeren, Erdbeeren. Dieser Wein passt das ganze Essen lang und wird Sie vom Anfang bis zum Ende erfreuen.

Wein und Speisen : Wurstplatten, gegrilltes Fleisch, weißes Fleisch, Geflügel, Käse.

Trinktemperatur : 12 - 14 °C

Trinkreife : 2 bis 4 Jahre lagerfähig