



Bourgogne Gamay 2021

Der "saftige Klassiker" für Brasserie und Bistro-Küche. Im Glas rubinrot mit leichten Granatreflexen. In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Mokka und Pfeffer. Der Wein hat eine gute Länge mit seidenen Tanninen. Schöne Frische zum Finale.

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Bourgogne |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2021 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 14° - 15° |
| Lagerfähigkeit | bis 2024 |
| Traubensorten | Gamay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 235261 |
| Passt zu | Braten, Käse, Grilladen, Charcuterie |



Vinifikation

Traditionelle Vergärung in grossen offenen Holzfässern.

Terroir

Granit, Lehm- und Kalkstein.

Geschichte

Die geschützte Bezeichnung Bourgogne-Gamay wurde erst 2011 erschaffen. Die neue Appellation Contrôlée verlangt Traubengut aus den Beaujolais Villages Lagen Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié oder Saint Amour.

