



Bourgogne Gamay 2023

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	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Gamay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321063
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.

