



## CUVÉE «INTRO BARRIQUE»

Zusammensetzung Pinot Noir, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Garanoir, Syrah. Es lassen sich Dörripflaumen, dunkle Kirschen, Pfeffer, gepaart mit Barriquenoten von Tabak und Vanille ausmachen. Der Wein besticht durch samtige Tannine, Eleganz und Gaumenfülle, guten Trinkfluss, Länge und Harmonie. Lagerung und Dekantieren lohnen sich!

### Infos

<b>Rebsorten</b>	Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir, Syrah
<b>Klassifikation</b>	Vin de Table Suisse, See- und Bergfreunde
<b>Flasche</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Trinktemperatur</b>	16 – 19 °C
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 – 7 Jahre
<b>Vinifikation</b>	Maischegärung und anschliessender Ausbau in edlen französischen Eichenbarriques. BSA im Barrique. Abfüllung ohne Filtration.
<b>Passt zu</b>	Edler Essensbegleiter zu Fleisch, Lamm, Pilzgerichten und zu einem guten Buch.