

Gamay Sélection - IGP Ardèche 2024

Cave de Lablachère · IGP · Côtes de l'Ardèche, Frankreich



Frischer Gamay aus der Ardèche mit lebendigem Duft roter Früchte, leicht, trocken und geschmeidig im Abgang.

Aromaprofil. : Aromen von roten Früchten wie Kirsche, Erdbeere und einem Hauch von Himbeere. Am Gaumen leicht und lebendig, mit einer geschmeidigen Textur und einem angenehmen frischen Abgang. Trocken.

Herstellung. : Sorgfältige Vinifikation in der Cave de Lablachère, die für ihre handwerkliche und präzise Weinbereitung bekannt ist. Die Höhenlage der Weinberge (200-500 Meter) trägt zur Frische des Weins bei.

Herkunft. : Lablachère, Ardèche, Südfrankreich.

Terroir. : Lehmböden und Kalkstein.

Rebsorte. : 100% Gamay.

Nachhaltigkeit. Die Cave de Lablachère ist eine genossenschaftliche Kooperative, die seit 1928 rund 100 Winzer vereint. Sie steht für gemeinschaftlichen Weinbau, der Tradition, Handwerk und Verantwortung für die Region miteinander verbindet.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

REBSORTE

Gamay

HERKUNFT

Côtes de l'Ardèche, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

IGP

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

TRINKTEMPERATUR

15 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Tapas, Charcuterie

