

"Cuvée Jean-Jacques" Saint-Saphorin Rouge 2018

Lavaux AOC

Schweiz › Waadt › Lavaux

Reifungspotential : 3 - 5 Jahre % Alkoholgehalt : 13.00°



Rebsorte(n) :

Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir

Degustationsnotizen

Auge : Intensives Rubinrot.

Nase : Ausgeprägte Duftnoten von Waldbeeren.

Gaumen : Komplexer, reichhaltiger und schön strukturierter Wein mit gehaltvollen Tanninen.

Gastronomie

Saucisson, geräucherter Schinken, Fleischpastetli, Truthahn an Morchelsauce, warmes Roastbeef, Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Maroilles, Epoisses.

Terroir

Östlich von Lausanne bis eingangs des Rhonetals erstrecken sich die Weinberge von Lavaux und bilden ein grandioses Panorama. Die terrassenförmig angebauten Reben, die linienmässig den Höhenmetern folgen (um die Erosion zu minimieren) formen ein überaus harmonisches Relief. Die Böden der Region haben ihren Ursprung in den Moränen der letzten Eiszeit. Sie setzen sich aus Tonerde, Kalksandstein und porösen, mineralischen Schwemmböden zusammen, die einer natürlichen Wasserzufuhr der Pflanzen sehr förderlich sind.

Weinbereitung

Handgelesene Ernte, traditionelle Weinbereitung im Stahltank, Ausbau in grossen Eichenfässern.

Önologue(n)

Léonard Pfister