



Garanoir 2021

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

Undurchdringliches Violett im Glas. In der Nase Noten von schwarzer Johannisbeere und wilder Brombeere. Kraftvoller Angriff auf den Gaumen mit sehr präsenten, aber eleganten Tanninen. Die Textur seidig mit viel Substanz. Retro-nasal zeigt sich schwarzer Pfeffer.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Patrick Fonjallaz |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Schweiz |
| Region | Waadt |
| Subregion | Vaud |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2021 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Garanoir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 162961 |
| Passt zu | würzigem Käse, Rind, Wild, edlen Fleischstücken |



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Die Böden der Côtes de l'Orbe sind sehr kieshaltig mit einem Lehmanteil von ca. 15%. Diese leichten durchlässigen Böden führen zu harmonisch fruchtigem Wein.

Geschichte

Das Weingut der Familie Fonjallaz gehört zu den ältesten Familienbetrieben der Schweiz; die Chronik reicht über 13 Generationen bis ins Jahr 1531 zurück. Das Anwesen umfasst 35 Hektar, auf denen Wein angebaut wird. Der Ausblick von Fonjallaz' Garten in Epesses über den Genfersee ist schlicht atemberaubend.

