



ORIGINAL ESCARGOT ROUGE AOC

Certifié Terravin - Depuis 1963

Region: Schweiz / Parzellen die in der Weinbauregion Waadt liegen.

Rebsorten: Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir.

Farbe: Kräftiges Zinnoberrot mit Reflexen.

Bukett: Aromen von roten Früchten unterlegt mit zarten Gewürznoten.

Im Mund: Fruchtig im Ansatz, lebendiger Zulauf auf die Gaumenmitte mit ansprechender Intensität, seidige Tannine begleiten das Finale.

Serviert mit: 16-17°C

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkgenuss: Jetzt und die nächsten 5-6 Jahre

Passt zu: Mittelmeerküche, Pizza, Pasta, Grillgerichte und mittelstarken Käse

Bukett: Escargot Rouge ORIGINAL 2020 : "Angenehmes, einladendes Bouquet mit Noten kleiner roter Früchte wie Erdbeere, Heidelbeere dazu ein Hauch Holunder und Nelke.

Geschmack: Wie die Nase bestätigt auch der Gaumen die einladende Seite. Der Wein ist samtig ausgewogen, köstlich und wird bestens von einer komplexen Struktur unterstützt. Ein genussvoller Wein, für viele Anlässe den man auch in aller Ruhe genießen kann."

WERTE*: RZ 9,4g./l. S. 5,4 g./l. Alk.: 12,5% Vol.

*Angaben basieren auf dem Jahrgang 20, andere Füllungen weichen ab.

« ESCARGOT ROUGE » DER NEUE WAADTLÄENDER ROTWEIN !

Als Vermittler zwischen der Natur und der Gastronomie, haben die Waadtländer Weinbauern sich entschlossen, das gemeinsame Emblem « Escargot Rouge » zu schaffen, um auch optisch die Qualität ihrer Weine und ihr Know-how in den Vordergrund zu stellen. Seit dem 1. September 2021, bieten Ihnen ausgewählte Waadtländer Kellereien « Escargot Rouge » an, der entsprechend nach einem strikten Pflichtenheft produziert wird. Das bedeutet eine 100% zertifizierte Lese und Ausbau. Nur in der Probe bestehende Weine werden als Escargot zertifiziert und für den Markt freigegeben.