



## Château de Varennes 2015

Albert Bichot



Artikel Nr.	04133
Land	Frankreich
Herkunft	Im äussersten Süden des Weinanbaugebietes Burgunds gelegen, im Norden von Lyon
Rebsorte	Gamay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOP Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17°C
Ausbau	"Vinifikation beaujolaise". Als erstes findet eine intrazelluläre Mazeration innerhalb der Traubenbeeren statt, parallel die alkoholische Gärung. Ausbau für 8 bis 12 Monate in Edelstahltanks und Eichenfässern
Boden	Kieselerde und Granit
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Eine kräftige rubinrote Farbe. Die Nase ist fein und intensiv mit Blumendüften von Veilchen und Pfingstrose, wie auch fruchtig nach Himbeere und schwarze Johannisbeere. Am Gaumen ist er frisch und fleischig, der Körper ist zart mit Noten von reifen Früchten. Der Abgang ist lang, erfrischend und fruchtig.
Empfehlung	Wurstwaren, italienische Gerichte, Quiche Lorraine
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.