



2019 Balavaud

Assemblage de cépages rouges, Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Top-Assemblage aus dem sonnigen Wallis

Beschreibung:

Ausdrucksstarke und sortentypische Weine, die Tradition mit Innovation verbinden, sind das Ziel von Jean-René Germanier und seinem Neffen und Önologen Gilles Besse, dem die Rekultivierung alter Rebsorten ebenso am Herzen liegt wie eine behutsame Modernisierung der Vinifikationsmethoden. Der Balavaud, eine Assemblage aus Gamay, Pinot Noir und Syrah, hat seinen Namen vom Terroir Balavaud in der Gemeinde Vétroz, auf dem er gewachsen ist.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Reflexe. Ein Verbund von rotbeerigen und würzigen Noten in der sehr komplexen Nase, dazu gesellen sich auch schwarze Kirschen und sanfte blumige Nuancen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen, aber gleichermassen intensiven Frucht, Himbeeren und Preiselbeeren, aber auch schwarzer Pfeffer und etwas Gewürznelke, auch Milkschokolade, von dichter Textur und prächtiger Ausdruckskraft; weit über die Mitte hinaus aromatisch nicht nachlassend, sehr präzises, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Schweiz

Region:

Wallis

Produzent:

Jean-René Germanier

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah

Artikelnummer:

1133119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Balavaud

Assemblage de cépages rouges
Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.