



## 2023 La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot, violette Nuancen. Dunkle Waldbeeren, an Heidelbeeren und Brombeeren erinnernd, auch etwas Thymian und dunkle Schokolade in der sehr eleganten Nase. Die Gaumenaromatik eröffnet mit Walderdbeeren und etwas Cassis, sehr samtig und feintexturiert, mit einem maximalen Gamayausdruck und viel Charme, samtene Tannine; im Finale sanft und langanhaltend.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Genf
<b>Produzent:</b>	Hutins
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0915123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Briva Vieilles Vignes**

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.