

DRINKS.

Clos de la George Merlot 1er Grand Cru 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408110
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Clos de la George
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	16 Monate
Degustationsnotiz	blumige und würzige Noten verbinden sich mit einer ausgeprägten Mineralität. Sanfte Röstnoten, feine Tannine und fruchtige Aromen von Kirschen, Johannisbeeren sowie Brombeeren zeigen sich im gut strukturierten Geschmack. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Umgeben von dichtem Wald und mit optimaler Strassenanbindung, fügt sich der 8 ha grosse Weinberg Clos de George in die östliche Flanke des Rhônetals in der Weinregion Chablais ein. Bis zu 6 m hohe Mauern stützen den terrassierten Weinberg, der von morgens bis abends durchgehend von der Sonne bestrahlt wird. Der nach Süden ausgerichtete Steilhang mit bis zu 40% Gefälle, die Höhenlage von 400-600 m und der alpine Moränenboden mit Kalksteinanteil prägen das Terroir wesentlich. Die hohe Bestockungsdichte (12'000 Rebstöcke pro ha) sowie der besondere Reifungskeller, der 33 m tief in den Fels gesprengt wurde, sind weitere Faktoren, die der Domäne Clos de la George viel Charakter geben. Der hier vorgestellte Merlot 1er Grand Cru wird nach einer dreiwöchigen Maischegärung während 16 Monaten auf der Feinhefe in Eichenfässern ausgebaut. Der Rotwein ist ein idealer Begleiter zu Kalbsschnitzel mit Champignons, Lammrücken, Kaninchen, Wachtel, Pilzen sowie Trüffeln.