

# DRINKS.

## Cave de Jolimont Piacere Rouge 2022 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	50022122
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Château d'Allaman / Schenk SA, Place de la Gare 7, 1180 Rolle, Suisse
Marke	Cave de Jolimont
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit Erdbeeren, roten Früchten, Vanille, einer schönen Holznote und einem süssen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Gamaret, Garanoir und Gamay
Ehrungen	Concours Mondial de Bruxelles&nbsp;2021 (Jahrgang 2020): Silber // Grand Prix du Vin Suisse 2020 (Jahrgang 2019): Silber // Concours Mondial de Bruxelles&nbsp;2020 (Jahrgang 2019): Silber // Berliner Wine Trophy 2019 (Jahrgang 2018): Gold
Etikette	minimalistisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Mediterrane Küche, Raclette & Fondue, Risotto

## Beschreibung

Die Weinkellerei Cave de Jolimont gehört zum Château d'Allaman, welches sich im Besitz der Firma Schenk befindet. Das Schloss, das aus einer Feudalburg aus dem 11. Jahrhundert hervorging und mehrfach den Besitzer wechselte, liegt etwas oberhalb des Nordufers des Genfer Sees und ist von gepflegten Weingärten umgeben. Diese wurden ab 1959 wiederhergestellt und liegen seit 2016 in der Verantwortung des Chef-Winzers Caspar Eugster. Für die Vinifikation ist der renommierte Önologe Thierry Ciampi zuständig, der bereits 2002 bei der Schenk S.A. eingestiegen ist.

Der Piacere «Vin de Pays» entsteht durch die Assemblage der roten Traubensorten Gamay, Garanoir und Gamaret, die für die Genfersee-Region typisch sind. Sie alle sind miteinander verwandt, wobei letztere aus Neuzüchtungen Anfang der 70er Jahre hervorgingen. Bei der Produktion des Rotweins verfolgt das Team einen für die Schweiz eher ungewöhnlichen Weg der Weinbereitung: Nach der traditionellen Governo-Methode, die für den Chianti aus der Toskana üblich ist, wird ein geringer Anteil der Trauben getrocknet. Der gärende Most aus den rosinenartigen, konzentrierten Trauben wird dann wenige Monate später dem Jungwein beigemischt, wobei dieser eine leichte Restsüsse erhält. Der Piacere Rouge weist ein Reifungspotential von drei bis fünf Jahren auf und sollte vorzugsweise zu typisch italienischen Gerichten, Pilzrisotto oder Antipasti gereicht werden.