

St. Saphorin *Barrigue* AOC

Pierre Luc Leyvraz

Herkunft

Chexbres/Waadt

Rebstock

Gamaret, Diolinoir, Garanoir und Ancellotta und reife 12 Monate lang in ein- bis vierjährigen Eichenholzbarriques.

Farbe

Dunkle Robe mit violetterm Schimmer

Duft

Grosszügiges und aufgefächertes Bukett, würzig und fruchtig zugleich mit dezenter Vanillenote.

Geschmack

Im Gaumen vollmundig und kräftig. Anfangs noch von präsenten Gerbstoffen und Holznoten gekennzeichnet, mit andauernder Lagerung abgerundet und ausgeglichen.

Gradazion

13.5% vol.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

18°C

Die Zusammensetzung dieses ungewöhnlichen, farbkräftigen und sehr gut strukturierten Weins variiert je nach Jahrgang, wird doch die endgültige Assemblage am Ende des Ausbaus durch sorgfältiges Degustieren bestimmt.



weinonline.ch