Cave Clément Gay

AOC Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre

CAVE CLEMENT GAY

Appellation

Valais AOC

Region

Wallis

Anbau

Traditionell IP

Bodenbeschaffenheit

Steinige Böden, von Schiefer und Lehm geprägt

Inhalt

75 cl

Verschluss

Naturkork

Inhalt

Karton

Cave Clément Gay

AOC Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre

FENDANT 2019

Traubensorte

Chasselas

Trinkreife

Jetzt bis 2022

Alkoholgehalt

12.3 % vol

Weinbereitung

Traditionell

Servicetemperatur

10°C

Degustationsnotiz

Eindrücke von reifen Birnen und Mirabellen in der Nase, am Gaumen ein bisschen blumig. Die Schieferböden von St-Léonard sorgen für einen Hauch Mineralität. Ein sehr eleganter und bekömmlicher Wein.

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Passt zu

Aperitif, Raclette

Cave Clément Gay

AOC Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre

JOHANNISBERG 2019

Traubensorte

Sylvaner

Weinbereitung

Traditionell, teilweiser biologischer Säureabbau

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2025

Servicetemperatur

10°C

Passt zu

Lachs mit Sauerampfer, Tagliatelle mit Spargeln

Alkoholgehalt

14 % vol

Degustationsnotiz

Die Trauben stammen von Reben aus Chamoson, daraus wurde ein moderner Johannisberg gekeltert. Noten von Williamsbirnen und Mandeln. Ein fülliger Wein, ausgewogen durch eine schöne Frische.

Cave Clément Gay

AOC Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre

GAMAY 2019

Traubensorte

Gamay

Trinkreife

Jetzt bis 2023

Alkoholgehalt

13.3 % vol

Weinbereitung

Traditionell

Servicetemperatur

15°C

Degustationsnotiz

Ein leckerer und saftiger Gamay mit weichen Gerbstoffen und fruchtigen Noten von zerdrückten Erdbeeren und Himbeeren, ein Hauch von Unterholz sorgt für zusätzliche Nuancen.

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Passt zu

Roastbeef mit Gribiche-Sauce

Cave Clément Gay

AOC Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre

LA CRETE NOIRE 2018

Traubensorten

Pinot Noir, Diolinoir

Trinkreife

Jetzt bis 2023

Alkoholgehalt

13.6 % vol

Weinbereitung

Traditionell

Servicetemperatur

16°C

Degustationsnotiz

Ein moderner, harmonischer und vielschichtiger Wein. Die Eleganz des Pinot Noir vereint sich mit dem Charakter des Diolinoir. Fruchtbetont mit Noten von dunklen Früchten und Beeren (Cassis, Brombeeren).

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Passt zu

Tafelspitz vom Rind

Cave Clément Gay

AOC Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre

DIOLINOIR 2018

Traubensorte

Diolinoir

Trinkreife

Jetzt bis 2025

Alkoholgehalt

14 % vol

Weinbereitung

Kaltstandzeit vor der Gärung

Servicetemperatur

16°C

Degustationsnotiz

Ein konzentrierter und rassiger Wein mit Tiefgang. Kompakt und stramm, darf man ihn gerne eine paar Jahre im Keller ruhen lassen.

Ausbau

12 Monate in Barriques (50% neue Fässer)

Passt zu

Rehpfeffer