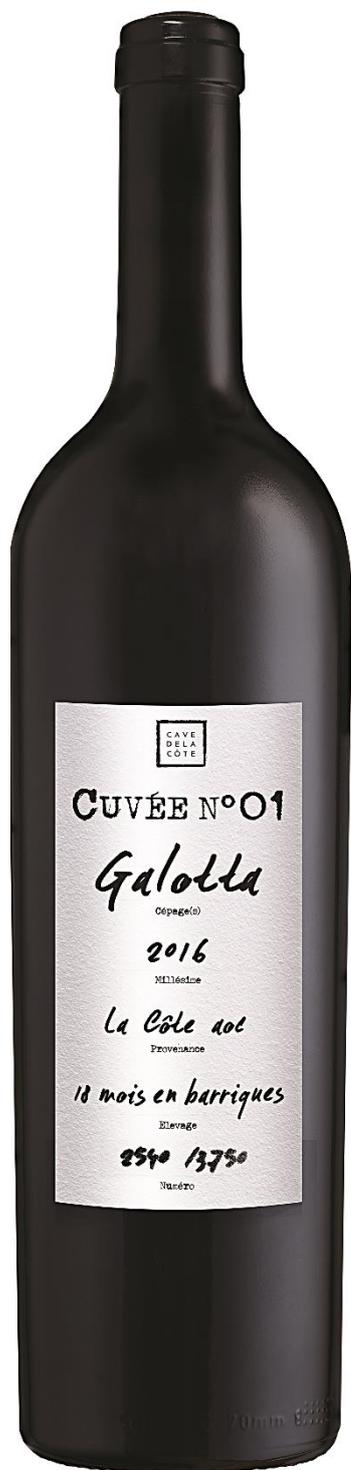




Galotta Cuvée N°



Kollektion: Cuvée N°

Land / Region: Schweiz / La Côte

Rebsorte: Galotta

Anbaufläche in der Schweiz: 60 Ha.

Farbe: tiefes, fast schwarzes, Rot

Alkoholgehalt*: 14% Vol. * je nach Jahrgang abweichend

Serviertemperatur: 15-18°C

Hinweis: enthält Sulfite

Trinkgenuss: jetzt und ab Jahrgang plus weitere 10 Jahre

Speisempfehlung: Käse, gegrilltes Fleisch, gegrilltes rotes Fleisch, gebratenes rotes Fleisch

Médaille(s): Mondial de Bruxelles 2021 Silber

Farbe: Intensiv und dunkel, mit anthrazitfarbenem Schimmer

Nase: Sehr komplexe und verführerische schwarzfruchtige Nase (Heidelbeere, Cassis, Brombeere) sowie zarte Gewürzaromen nach Vanille und Zimt.

Im Mund: Ein Wein mit Volumen und Geschmeidigkeit im Auftakt.

Die Gaumenmitte ist vollmundig und das Finale langanhaltend mit weichem Tannin.

Über die Rebsorte: Die Sorte Galotta entstand 1981 im Forschungszentrum Agroscope in Pully (Schweiz) durch eine künstliche Kreuzung von Ancellotta x Gamay. Ziel war die Züchtung einer dem Gamay ähnlichen, farbintensiveren Sorte. Die nach ihren Eltern benannte Rebsorte Galotta hat eine gute Widerstandskraft gegen Graufäule.

Beschreibung von Yves Beck: Galotta - Cuvée No 03 2018: Intensives und komplexes Bouquet mit Noten von schwarzen Kirschen und Cassis. Runder und cremiger Charakter im Gaumen, wo die straffen und reifen Tannine ein ausgezeichnetes Rückgrat bilden, während die Säurestruktur den aromatischen Ausdruck fördert. Ein fruchtiger, kompakter und anhaltender Wein. Die Note: **90**

Wein Nummer: 7462