



Mélodine

Henri Cruchon

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Gamay, Divico

Bio-Information: Ökologischer und nachhaltiger Weinbau, zertifiziert nach VINATURA Richtlinien

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau wurde traditionell im Edelstahltank gemacht.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Die brillante Farbe ist violett bis granatrof und die Aromen von Brombeeren, Cassis, Holunder, Veilchen und Sauerkirschen sind ausdrucksvoll. Der weiche, mittelkräftige Körper ist mit einem zarten Tannin ausgestattet, welches zusammen mit einer erfrischenden Säure schön vom füllenden Alkohol umgarnt wird.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu Terrinen, zu einer frischen Quiche oder zu Weichkäse von Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Aber auch zu verschiedenen Fleischplatten, zu Hackfleischbällchen, zu Hamburger und zu Schweinsgrilladen schmeckt dieser Rotwein wunderbar.