



Epesses Rouge

Cornaline
Gaillard et Fils

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / Lavaux AOC

Rebsorte(n): Gamay, Pinot Noir, Garanoir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Die einladenden Aromen erinnern an rote Beeren und Kirschen und werden mit leicht würzigen Noten umgarnt. Am Gaumen zeigt sich ein weicher Körper mit einer ausgewogenen Struktur und einem samtigen Tannin. Ein sehr gefälliger, fruchtiger und harmonischer Waadtländer Rotwein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Ein Wein, der sehr gut zu leichten Fleischgerichten mit Geflügel, Schwein und Kalb, wie z.B. einem Zürcher Geschnetzelten, passt. Aber auch zum Apéritif mit rohem Gemüse, zu Wurstwaren sowie zu Weich- und Halbhartkäse, wie z.B. zu einem Stanser Fladä oder einem Tilsiter, ist er ein Genuss.