



Novelle · Le Grand Clos  
Vigneron créateur

Route du Mandement 153  
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine  
www.novelle.wine

## ICONIQUE GAMAY 2016

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu Rohschinken, Fleischpastete, Wildschweinterrine, Lammkoteletten, Rinderbäckchen, Schmorbraten, Frikassee Genfer Art, Kalbshaxe, Eintopf, Spaghetti bolognese, Pizza, Gemüseterrinen, Ratatouille...



### FARBE

Tiefgründiges dunkles Granatrot mit violetten Nuancen



### NASE

Typischer, offener, ausdrucksstarker, intensiver und komplexer Duft, Aromen von Veilchen, schwarzen Johannisbeeren, wilden Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Kirschen, Lorbeerblättern, Zimt, Muskat, Nelken, schwarzem und grünem Pfeffer



### GAUMEN

Im Gaumen lecker, frischer Auftakt, säuerlich, feine Tannine, komplexer Abgang mit Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen, lang anhaltendes Finale mit Veilchen, schwarzen Johannisbeeren und Pfeffer



### TRAUBENSORTE

Gamay

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



### VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, abgeschlossene malolaktische Gärung



### LAGERUNGSPOTENTIAL

8 – 10 Jahre



### SERVIERTEMPERATUR

14 – 18 °C



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5 % vol. — 75 cl