

## ROSE GAMAY 2017

---



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



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Origineller, erfrischend-fruchtiger Wein, ideal zum Aperitif oder als Begleitung zu Rohschinken, Trockenwurst, Terrine, Thon und Lachs (als Tartar oder mariniert), grilliertem Lammkotelett, Entenbrust mit roten Früchten, grilliertem Gemüse, Pissaladière (Zwiebelkuchen aus Nizza), Huhn, gefüllten Tomaten, Ratatouille, Salade niçoise

---



### FARBE

Eigenwillige Farbe Hibiscus-, Himbeer- und Preiselbeersaft

---



### NASE

Frischer, intensiver, explosiver und aromatischer Duft, fruchtige Noten von schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Zitronen und Blutorange

---



### GAUMEN

Im Gaumen lecker, erfrischend, intensiv fruchtig und säurebetont, mit Aromen von Erdbeeren, anhaltender Abgang mit Noten von Passionsfrucht und Blutorange

---



### TRAUBENSORTE

Gamay

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Rosé im Saignée-Verfahren, mit langer Mazeration bei sehr tiefer Temperatur vor der Fermentierung  
Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

3 – 5 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

6 – 10°C je nach Saison

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5% vol. — 75 cl