



GVS, 2022

Pinot Noir Spätlese Gächlinger Goldsiegel AOC

Pays
Suisse

Région
Schaffhouse

Cépages
Blauburgunder

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.7%

Caractère

Un vin rouge grenat élégant, fruité et équilibré. Bouquet assez puissant et intense dominé par des baies des bois mûres, suivies de notes de bonbons, de fruits secs et de minéraux. Légèrement doux en bouche, sur de beaux tanins et une structure harmonieuse, ample et veloutée. Les arômes fruités sont complétés par un soupçon de menthe.

Type de vin



Les fruités

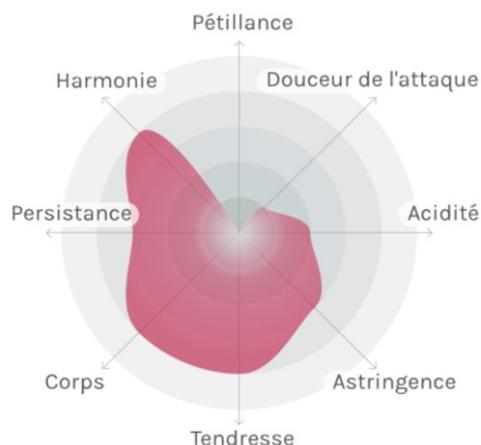


Les équilibrés

Producteur/Marque

GVS Weinkellerei

Schachenmann, véritable dynastie du vin sise à Schaffhouse, élabore dans la cave GVS fondée en 1934, des vins de terroir primés en Suisse et à l'international, à partir du raisin cultivé et entretenu pour elle par 160 exploitations viticoles du Blauburgunderland. La coopérative séduit les connaisseurs avec ses vins riches en traditions et ses idées novatrices. Lors de la vinification, le maître de chai Michael Fuchs recourt, depuis 1995, aux nombreuses possibilités techniques permettant de mettre pleinement en valeur les qualités du raisin et du sol sur lequel il mûrit.



Accords mets-vin



Veau avec sauce claire