

Hofwiler Wy-Chäller



Beat + Judith
Juker-Ringgenberg
Hofwilstrasse 39
3053 Münchenbuchsee



Tel. 031 869 15 25
hofwiler@hotmail.com
www.hofwilerwy.ch

Amélius - Château d'Exindre Languedoc AOC "Grés de Montpellier"

Produzent: Catherine & Bernard Géroudet
Château d'Exindre, Villeneuve
Languedoc (Südfrankreich)

Rebsorten: 80% Syrah, 20% Grenache

Vinifikation: traditionelle Vergärung in der
Cuve und Ausbau während 12
Monaten im Barrique,
Flaschenlagerung

Degustation:

Auge: tiefrote Robe, leicht orangene
Töne

Nase: kräftig-fruchtig, mit Noten von
schwarzen Kirschen, Brombee-
ren, Pflaumen und Gewürzen

Gaumen: trocken, voluminös, schönes
Gleichgewicht von Frucht und
Holz

Abgang: lang anhaltend

Charakter: eleganter und hochklassiger Wein aus dem Languedoc

Begleiter: rotes Fleisch, Lammgigot, Wild, rezenter Weichkäse,
allgemein gut-gewürzte Speisen

Ausschank: 17° - 18°C; vorher öffnen oder karaffieren

Lagerung: nach 1 – 2 Jahren trinkreif; 6 – 8 Jahre haltbar

Besonderes: Eigenimport und Exklusivität; schweizweit nur im Hofwiler
Wy-Chäller erhältlich

