

Hofwiler Wy-Chäller



Beat + Judith
Jucker-Ringgenberg
Hofwilstrasse 39
3053 Münchenbuchsee



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

Cuvée Spéciale - Pic St.Loup AOP

Produzent: Cave Coopérative Pic St. Loup,
St. Mathieu, Hérault (Languedoc)

Rebsorte: 70% Syrah – 30% Grenache
Die Böden rund um den Berg „Pic St-
Loup“ zählen zu den besten in
Südfrankreich!

Vinifikation: traditionell, lange Maischegärung;
15% der Syrah ist der “macération
carbonique” unterzogen; nach der
Assemblage 12 - 13 Monate Ausbau
im Barrique.

Degustation:

- Auge: tief violett-rötliche Brillanz
- Nase: Vanille- und Lakritze-Aromen, Duft von
Garrigue-Kräutern
- Gaumen: an reife Früchte erinnernd, vollmundig
und weich, ausgeglichen
- Abgang: mit angenehmen, nicht aufdringlichen
Holznoten

Trinkreife: trinkreif; Lagerung 5 – 6 Jahre möglich

Ausschank: 17 – 18°C;
ca 2 Std vor dem Servieren öffnen

Begleiter: Braten, Entenbrust, Grilladen (rotes Fleisch), Käseplatte

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



bj - 150621