

Hofwiler Wy-Chäller



Beat + Judith
Juker-Ringgenberg
Hofwilstrasse 39
3053 Münchenbuchsee



Tel. 031 869 15 25

hofwiler@hotmail.com
www.hofwilerwy.ch

"Friandise"

Côtes-du-Rhône Rosé AOP

Produzent: Familie Coipel, Mas de Sainte-Croix,
Valréas (Dép.Var), Südfrankreich

Rebsorte: 50% Grenache, 50% Cinsault,

Vinifikation: Handlese der Trauben; natürliche
Pressung durch das Beerengewicht
(sog. Saignée-Verfahren), 6 Monate
Ausbau in der Cuve

Degustation:

Auge: helles und klares Rosé
Nase: intensive Aromatik von frischen und
exotischen Früchten
Gaumen: überraschend kräftige und schöne
Frische, rund und gefällig
Abgang: schöne, fruchtige Länge

Charakter: Die Frische des Cinsault, der Körper der
Grenache: die beiden Traubensorten
harmonieren hier perfekt!

Begleiter: Aperitiv, leichte Sommergerichte,
exotische Küche, Fisch

Ausschank: kühl, aber nicht kalt; ideal sind 8 – 10°C

Lagerung: jung trinkreif; hält weitere 2 Jahre

Besonderes: Eigenimport und Exklusivität des Hofwiler Wy-Chällers

