Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

Appellation

Genève AOC

Region

Satigny, Genf

Anbaumethode

Bio Suisse zertifiziert

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig auf Molasse

Inhalt

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



CHASSELAS 2021

Farbe

Weiss

Trinkreife

Jetzt bis 2026

Alkoholgehalt

13% vol

Weinbereitung

Traditionell

Servicetemperatur

10°C

Degustationsnotiz

Ein Chasselas für den Aperitif, wie wir ihn lieben und schätzen! Der Wein ist knackig und frisch im Auftakt mit einer leichten Kohlensäure, die die Eindrücke von grünem Apfel und Nektarine herrlich zur Geltung bringt. Ein schöner mineralischer Hauch rundet das Genusserlebnis im Abgang ab.

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Passt zu

Aperitif, Malakoffs

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



ALIGOTÉ 2021

Farbe

Weiss

Trinkreife

Jetzt bis 2025

Alkoholgehalt

12.5% vol

Weinbereitung

Traditionell

Servicetemperatur

10°C

Degustationsnotiz

Im Auftakt in der Nase offenbart der Wein die für die Rebsorte typische grossartige Frische mit Noten von knackigem Obst und etwas Anis. Am Gaumen geht es weiter mit schönen blumigen Eindrücken, gefolgt von einer angenehmen Fülle und Länge. Ein trockener Abgang lädt sogleich zum nächsten Glas ein!

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Passt zu

Suppe mit Flusskrebsen, Barschfilets mit Beurre blanc

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT GRIS 2019

Farbe

Weiss

Weinbereitug

Traditionell

Ausbau

12 Monate im Tank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2025

Servicetemperatur

12°C

Passt zu

Goldbrasse mit Zitrusfrüchten, Geschnetzeltem mit Geflügel und grünem Curry

Alkoholgehalt

14% vol

Degustationsnotiz

Das Bukett entfaltet leckere Anklänge von Quittengelee, süssen Gewürzen und Apfelkuchen. Eine schöne aromatische Fülle zeichnet den Gaumen aus, begleitet von Nuancen von getrocknetem Heu sowie etwas Gewürznelken und Zimt. Edle Bitternoten ziehen das Genusserlebnis in einem herrlich trockenen und eleganten Abgang in die Länge.

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



GAMAY 2020

Farbe

Rot

Trinkreife

Jetzt bis 2025

Alkoholgehalt

13% vol

Weinbereitung

Traditionell

Servicetemperatur

14°C

Degustationsnotiz

Ein Gamay mit einer frischen Frucht, der in der Nase mit Akzenten von saftigen kleinen dunklen Beeren schmeichelt, untermalt von feinen Noten von Unterholz und schwarzem Pfeffer. Die Textur am Gaumen ist sehr zugänglich und lecker. Ein süffiger Gamay mit einer grossartigen Frische!

Ausbau

8 Monate im Tank

Passt zu

Käseplatte, Ziegenkäse

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



DEVIN 2020

Farbe

Rot

Rebsorten

Gamaret, Garanoir, Diolinoir

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

12 Monate im grossen Holzfass und Eichenfass

20% Neuholz

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Hirschfilet mit Waldpilzen, Entenbrust mit Gewürzen

Alkoholgehalt

13.5% vol

Degustationsnotiz

Ein wahrhaftiger Waldspaziergang mit schön definierten Eindrücken in der Nase von Heidel- und Brombeeren. Elegant und ausgewogen geht es am Gaumen weiter, der von Nuancen von dunklen Beeren und einer guten Portion Pfeffer geprägt ist. Der feine und diskrete Ausbau erlauben der Aromatik, sich voll und ganz zu entfalten. Ein Hauch von Leder lässt den Wein im Abgang verhallen.

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



CABERNET SAUVIGNON 2020

Farbe

Rot

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

18 Monate im Eichenfass

20% Neuholz

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Rehpfeffer, extra dunkler Schokolade

Alkoholgehalt

13% vol

Degustationsnotiz

Der Cabernet, der noch in seinen Kinderschuhen steckt, bringt die ganze Konzentration und Reife seines Jahrgangs zum Ausdruck. Der Gaumen ist dicht, reichhaltig und kräftig, begleitet von einem langen Ausbau im Holzfass, der ein ausgezeichnetes Reifepotenzial garantiert. Ein Hauch von Vanille und Menthol lassen das Genusserlebnis in einem lang anhaltenden Abgang ausklingen.