

# Les Guillembergs Premier Viognier & Les Pallins Premier Cabernet Franc Geschenkkiste

Reiffruchtig - kräftig - komplex



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Schweiz	Cabernet Franc, Viognier
<b>Produzent</b>	<b>VerschlussTyp</b>
Grillette Domaine De Cressier	Hochwertiger Naturkork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
	ab 2021
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
150 cl	10 - 12°C / 15 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
0%	10779700
<b>Kulinistik</b>	<b>Ausbau</b>
Weisswein zu grilliertem Fisch oder scharfem Curry – Rotwein zu Lammrückenfilet an Rosmarinjus oder würzigem Rindfleisch.	Inox / Barrique



## ÜBER DEN WEIN

Die Viognier Stecklinge der Grillette stammen aus Rebgärten des nördlichen Röhnetals. Sie verführen mit ihren charakteristischen Aromen. Die Trauben des "Guillembergs" stammen ausschliesslich aus der Parzelle gleichen Namens. Cabernet Franc steht meistens im Schatten des Cabernet Sauvignon. Die Weine sind heller in der Farbe, weniger gerbstoffreich, eher leicht bis mittelschwer. Die Parzelle "Les Pallins", mit dem kalkhaltigen Ablagerungsboden und der leichten Struktur, ist ideal für diese Rebsorte."

Gesamteindruck: Guillembergs – Noch junger Wein mit gutem Lagerpotential.  
Les Pallins – Reiffruchtiger, kräftiger Wein mit viel Potential.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Guillembergs – Kristallklares Gold mit mitteldichter Farbe. Les Pallins – tiefes Granatrot mit schwarzem Kern, markante Viskosität.

### Aromatik

Aromatik: Guillembergs – Leicht verschlossen in der Nase, zarte Aromen gelber Steinfrüchte und Quittenaromen verweben sich mit subtilen, würzig-balsamischen Nuancen. Les Pallins – Reiffruchtiges, schwarzbeeriges Bukett, feine röstig-rauchige Nuancen, zarter animalischer Durft von Leder.

### Körper

Körper: Guillembergs – Einem betörenden, langen, weichen Auftakt folgt eine fein eingebundene Säure, delikate Frucht, präsente Mineralität. Les Pallins – Sehr langer, stoffiger Antrunk, trocken, kräftiger Körper, mit präsenten reiffruchtigen Noten, schöne Ausbauaromatik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)