GAMAY, PERROY GRAND CRU, LA CÔTE AOC

Cave Claire Obscur, Perroy, Waadt

2023

Dunkle Waldbeeren, Kirsche und Brombeere mischen sich mit Schwarztee, Gewürznelke und leicht balsamischen Noten. Öffnet sich mehr und mehr mit dem Luftkontakt. Feine weiche Gerbstoffe und eine gut intergrierte Säure.

Die Gamay-Reben von Maryline wachsen in den Perroy Grand Cru Lagen am Genfersee auf tonhaltigen Kalkböden. Bei der Weinbereitung verwendet sie 30% ganzen Trauben und baut danach den Wein in gebrauchten Barrique aus bevor sie ihn unfiltriert abfüllt

Land / Region:	Schweiz / Waadt
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Gamay
Alkohol in %:	12.8
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Apéro, Etivaz-Käse

CAVE CLAIR OBSCUR

Mit Leidenschaft, Respekt zur Umwelt und den Reben sowie viel Handarbeit bringt Maryline Taurian trinkfreudige und ausdrucksstarke Weine hervor. Biologisch in ihrer Arbeit und mit dem Anspruch dem Wein möglichst viel Raum zu lassen um die unterschiedlichen Böden und Bedingungen der Jahrgänge ehrlich und ohne synthetischer Nachhilfe abzubilden.

In Perroy VD direkt am Genfersee liegt das 5 Hektar grosse Familien Weingut Cave Clair Obscur, dass von Maryline Taurian geführt wird. Ihre Weinberge liegen in den Gemeinden Perroy, Mont-sur-Rolle und Féchy im Waadtland. Dort produziert Sie mit Fokus auf Chasselas aber auch mit einer Handvoll roten Rebsorten ausdrucksstarke Weine mit viel Handarbeit und Respekt für die Umwelt und die Biodiversität. Sie verzichtet auf den Einsatz synthetischer Pestizide und Fungizide und arbeitet minimal Invasiv sodass sich die unterschiedlichen Terroirs und Jahrgänge entfalten können.