



Le Caveau
Schuerch

L'INSPIRÉ

GAMAY - DIVICO
PINOT NOIR

Ein temperamentvoller Wein
für philosophische Stunden!
Unser Spitzenpferd!



Le Caveau Schuerch

L'INSPIRÉ



Sorten:	Divico (pilzresistent), Gamay und Pinot Noir. Teils Bioanbau.
Weintyp:	Rotwein
Ernte:	2024
Ausbau:	18 Monate in einzeln angefertigten Eichenfässern mit verschiedenen Hefen.
Denomination:	Vin de Pays Suisse, da die Reben und die Kelterei in zwei verschiedenen Kantonen sind. Der Wein respektiert in seinem Anbau die AOC-Vorschriften.
Rebberge:	In Bovernier, Wallis
Kelterei:	In Oberwangen bei Bern
Alter der Reben:	Gamay und Pinot Noir 60-80-jährig ; Divico 10-jährig
Geschmack:	Die fruchtbetonte Gamayrebe verleiht dem Wein den Geschmack nach Kirschen, Brombeeren und Himbeeren. Der Pinot Noir addiert subtile florale Noten und einen Hauch an Pfeffergeschmack. Der Divico, überzeugt mit tiefer Farbe und ist gleichzeitig reich an Tanninen und Volumen. Zusammen entsteht eine neue strukturierte Geschmacksrichtung, gepaart mit starken Aromen, subtiler Süsse, schöner Trockenheit und der nötigen Prise an Säure. Die 18-monatige Lagerung macht aus dem Wein ein Gedicht für Weingeniesser!
Passend zu:	L'Inspiré passt bestens zu Fleisch, robuster Kost und ist ein perfekter Begleiter für tiefe Gespräche! Das gelungene Resultat einer riskierten Assemblage!
Alkoholgehalt:	14.1%; enthält Sulfite
Produktion:	600 Flaschen