



Caves de Chambleau

2022 Neuchâtel AOC

Métissage «Cuvée Pénélope»

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Sehr schöne, harmonische Verbindung aus der kraftvollen Struktur des Gamarets und der weichen Textur des Garanoirs. «Métissage» kann man als «Sortenmischung» oder etwas populärer auch als «Mischmasch» übersetzen.

Dunkelfruchtiger Auftakt. Aromen von schwarzem Steinobst und dunklen Waldbeeren. Dazu subtile Würze und rauchige Noten. Am Gaumen butterweich mit tiefer Säure, sanften Tanninen und betörender Frucht. Viel schwarze und blaue Früchte, die Mineralität erinnert an feuchten Waldboden. Langanhaltender, kräftiger Abgang mit markanter Würze und etwas kaltem Rauch im Finish. (pt)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Neuenburg

 **Genussreife:** Jetzt - 2031

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:**
Gamaret, Garanoir

 **Vino Vario:** 17+