


# ESCARGOT OR

Der Escargot Or, im Barrique ausgebaut, ist eine rote Assemblage, die von Gamaret, Garanoir oder Galotta dominiert wird. Er bietet eine intensive Fruchtigkeit und eine ausgeprägte aromatische Finesse. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und strukturiert, getragen von einer feinen Holznote. Grosszügig und charakterstark begleitet er hervorragend ein gepflegtes Menü oder würzige Gerichte – zu jeder Jahreszeit.



 AOC Vaud

 In Barriques gereifter Wein

 Cuvée aus Rebsorten: min. 60% Gamaret und/oder Garanoir und/oder Galotta – min. 15% Pinot Noir und/oder Gamay – 25% frei. Maximal 4 verschiedene Rebsorten.

 Würzig – Aromatische Finesse – Holzig

 Mediterrane Gerichte – Eintopfgerichte  
Rotes Fleisch – Kräftiger Käse – Salat

 Serviertemperatur : Entre 15 et 18°

Produzenten : [escargot-vin.ch/producteurs/or](http://escargot-vin.ch/producteurs/or)

[escargot-vin.ch](http://escargot-vin.ch)