


# ESCARGOT ROUGE

Der Escargot Rouge, im klassischen Edelstahltank vinifiziert, ist eine Assemblage aus für den Kanton Waadt typischen Rebsorten – mehrheitlich Pinot Noir oder Gamay. Er bietet Aromen reifer Früchte, einen runden und knackigen Gaumen, eine leichte Süsse und sehr wenig Tannine. Harmonisch und zugänglich begleitet er sowohl einen genussvollen Apéro als auch ein geselliges Essen.





 AOC Vaud

 Wein, der in traditionellen Bottichen ausgebaut wird

 Cuvée aus Rebsorten: 65% Pinot Noir und/oder Gamay – 30% Gamaret und/oder Garanoir und/oder Galotta – 5% frei

 Gourmand – Rund – Intensiv – Fruchtig

 Rotes und weisses Fleisch – Käse  
Risotto – Gebratene Stopfleber – Antipasti

 Serviertemperatur : Entre 15 et 18°

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

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