



Assemblage Dipsym Barrique 2022

Antoine Bovard

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Waadt
Produzent	Antoine Bovard Lavaux
Klassifizierung	AOC
Ausbau	Im Edelstahltank, dann 9 Monate Ausbau in Eichenfässern
Inhalt	70 cl
Jahrgang	2022
Genussphase	bis 8 Jahre
Ausschanktemperatur	18°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Diolinoir, Merlot, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder, Syrah
Artikel-Nr	31309122

Bemerkungen

Eine uralte Kellertradition besagt: „Wein wird nie weggeworfen!“ Der Dipsym-Jahrgang, eine Cuvée aus Diolinoir, Pinot Noir, Syrah und Merlot, verkörpert genau diesen Gedanken. Während der Weinherstellung bleiben oft kleine Mengen ohne eindeutigen Jahrgang zurück – aus diesen verschiedenen Chargen entstand durch kreatives Blending der Dipsy-Jahrgang, inzwischen bei den Kunden sehr beliebt. Im Fokus steht die Ressourcenschonung: Von der Rebe bis zur Flasche soll dieser Jahrgang Verschwendung in der Weinproduktion verhindern und nachhaltigen Genuss fördern.

Passt zu

Braten Rindfleisch , Steak und Knoblauchbutter, gegrilltes Fleisch, Burger, Ratatouille, Shepherd's Pie, Kräuterravioli , Gemüsepfanne , Hühnchen mit Paprika.

Degustationsnotizen

Ein flexibler Auftakt mit Aromen von Schwarzkirsche, Johannisbeere, Pflaumen, Pfeffer und Wacholder. Die Mitte ist grosszügig und erinnert an Obstgartenfrüchte,

mit seidigen, frischen Tanninen. Der harmonische Abgang zeigt feine Holz- und Lakritznoten. Ein geselliger Wein, der an Sommerfreuden und Unbeschwertheit erinnert?.