



FRANZ GREDER

WEINKELLEREI · GETRÄNKE

2545 SELZACH TEL. 032 641 20 20

www.grederweine.ch

70 JAHRE FAMILIENBETRIEB SEIT 1951

Sommer-Aktion

Ancora rot VdP Suisse

Aktionspreis 17.50 pro Flasche anstatt 19.80



Produzent

Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle (Trendy)



Rebsorte(n)

Galotta, Merlot



Degustationsnotizen

Farbe : Tintig

Bouquet : Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeere) und Gewürzen (Nelken), holzige Note

Gaumen : Sanft, mit einem lieblichen Abgang



Gastronomie

Roastbeef, verschiedene hausgemachte Burger, am Knochen gereiften Entrecôte, Schokoladenkuchen



Spezielles

Traditionelle Vinifikation



Serviertemperatur

16 - 18°C



Reifungspotential

3 - 5 Jahre



FRANZ GREDER

WEINKELLEREI · GETRÄNKE

2545 SELZACH TEL. 032 641 20 20

www.grederweine.ch

70 JAHRE FAMILIENBETRIEB SEIT 1951

Sommer-Aktion

Ancora rosé VdP Suisse

Aktionspreis 14.- pro Flasche anstatt 15.90



Produzent

Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle (Trendy)



Rebsorte(n)

Gamay



Degustationsnotizen

Farbe : Sehr helles rosa

Bouquet : Mineralisch, blumig (Zitrusnoten)

Gaumen : Frischer Auftakt, ausgewogen, ein bekömmlicher, anregender Wein



Gastronomie

Ideal zum Aperitif mit Freunden und Familie, zur asiatischen Küche und unumgänglicher Begleiter lauer Sommerabende!



Spezielles

Rote Trauben weiss gekeltert



Serviertemperatur

8 - 10°C



Reifungspotential

2 - 3 Jahre



FRANZ GREDER

WEINKELLEREI · GETRÄNKE

2545 SELZACH TEL. 032 641 20 20

www.grederweine.ch

70 JAHRE FAMILIENBETRIEB SEIT 1951

Sommer-Aktion

Ancora bianco VdP Suisse

Aktionspreis 17.- pro Flasche anstatt 19.50



Produzent

Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle (Trendy)



Rebsorte(n)

Verschiedene Rebsorten



Degustationsnotizen

Farbe : Zitronengelb, Grauton

Bouquet : Delikates Bouquet mit aromatischer Komplexität, Noten von Yuzu, Ananas, Karamell und frischem Holz

Gaumen : Frischen Auftakt, gefolgt von einem runden und langen Abgang.



Gastronomie

Aperitifs, Vorspeisen, Zanderfilet mit Safransauce, Gambas, Austern



Spezielles

Ohne malolaktische Gärung vinifiziert und auf der Suche nach aromatischer Komplexität



Serviertemperatur

10 - 12°C



Reifungspotential

2 - 3 Jahre