



2019 Sortenrein Gamaret

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Barrique-Gamaret aus innovativer Kellerei

Beschreibung:

Mit der Sortenrein-Linie bringt die Staatskellerei Zürich drei neue Weine auf den Markt: Sauvignon Blanc, Gamaret und Riesling – drei Sorten, drei Weine aus 100% Schweizer Trauben, die in der Region vinifiziert werden. Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Rebsorte unvermischt und unverfälscht im Glas entfalten kann. Das Ziel war, mit diesen Weinen das Typische der Sorten aus der Region zu zeigen. Es ist der Staatskellerei sehr gut gelungen, das Besondere der Sorten zu betonen, gleichzeitig aber auch Weine zu produzieren, die viel Trinkfreude bereiten.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, violette Reflexe. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der intensiv parfümierten Nase, Cassis, Heidelbeeren und Veilchen, dann auch schokoladige Noten und etwas Pfeffer. Homogen und dicht im schwarzbeerig geprägten Gaumen, unterlegt von einer Bittermandelnote, auch einige würzige Noten sind auszumachen; die Gerbstoffe sind reif und geben diesem Gamaret eine schöne Struktur; Brotkrustentöne im langen Abgang.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Gamaret
Artikelnummer:	0967419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Gamaret

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gamaret
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren