



2022 Sortenrein Gamaret Holzfass

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Barrique-Gamaret aus innovativer Kellerei

Beschreibung:

Der Gamaret der Staatskellerei Zürich ist ein kraftvoller, intensiver Rotwein mit grosser Farbtiefe und Würze, der das typische Charakterbild dieser Schweizer Rebsorte unverfälscht widerspiegelt.

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:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Gamaret
Artikelnummer:	0967422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Gamaret Holzfass

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gamaret
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren