



2015 Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Das Barrique-Kraftpaket von der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Dieser kraftvolle Schweizer Wein aus der autochthonen Rebsorte Gamaret beweist durch seine volle Fruchtaromatik Rückgrat und Charakter. Die Rebsorte basiert auf einer neuen Kreuzung aus dem Jahre 1970 zwischen Gamay und Reichensteiner. Zu Recht ist man stolz auf diesen tiefgründigen Wein, der an die Syrah-Weine aus dem Rhonetal erinnert.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. 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 Potenzial aufzeigenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Falstaff 90/100, Score 18/20
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Gamaret
Artikelnummer:	0615915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gamaret
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.