



Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un vin musclé, élevé en barriques, produit par la Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Des arômes fruités opulents confèrent droiture et caractère à ce puissant vin suisse issu du cépage autochtone Gamaret. Ce dernier est né d'un croisement entre les cépages Gamay et Reichensteiner, dans les années 1970. Ce vin profond, qui évoque les Syrah de la vallée du Rhône, fait à juste titre la fierté de la Staatskellerei Zürich.

Degustationsnotiz:

Robe rubis foncé jusque sur le disque. Nez épicé et fruité avec des accents de poivre noir, de fraise et de cerise, avec également de subtiles notes toastées, le tout habilement combiné. La bouche nous séduit avec sa jolie fluidité et sa saveur, les arômes sont agréablement fruités et toastés, avec également une pointe d'amande amère ; les tannins sont finement intégrés, finale persistante aux notes chocolatées.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse
Produzent: Staatskellerei Zürich
Vol. alcool: 12.5%
Cépage(s): 100% Gamaret
Artikelnummer: 0615923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Gamaret
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.