



2015 Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

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

Description:

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.

Note de dégustation:

Rubis intense aux reflets violets. Le nez intense marie des notes fruitées et florales rappelant le cassis, les myrtilles et les violettes, viennent ensuite des notes de chocolat et un soupçon de poivre. La bouche harmonieuse est dominée par les baies noires que viennent agrémenter une touche d'amande amère ainsi que des épices ; les tannins fondus donnent une belle structure à ce Gamaret ; finale au fort potentiel sur des nuances de croûte de pain.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Falstaff 90/100, Score 18/20
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Gamaret
Référence:	0615915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Origine: Suisse
Notation(s): Falstaff 90/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Gamaret
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.