



## Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un vino muscoloso e invecchiato in botte prodotto dalla Staatskellerei Zürich

### **Beschreibung:**

Aromi opulenti e fruttati danno corpo e carattere a questo potente vino svizzero ottenuto dalla varietà autoctona Gamaret. Il Gamaret è stato creato incrociando le varietà Gamay e Reichensteiner negli anni Settanta. Questo vino profondo, che ricorda i Syrah della Valle del Rodano, è giustamente l'orgoglio della Staatskellerei Zürich.

### **Degustationsnotiz:**

Colore rubino scuro fino al disco. Il naso è speziato e fruttato, con note di pepe nero, fragola e ciliegia, oltre a sottili note tostate, il tutto sapientemente combinato. Al palato ci seduce con la sua bella fluidità e sapidità, gli aromi sono piacevolmente fruttati e tostatati, con anche una nota di mandorla amara; i tannini sono finemente integrati, finale persistente con note di cioccolato.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Gamaret

**Artikelnummer:** 0615923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Gamaret
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.