



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 tostati, 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, costelette 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

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