



2014 Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Das Barrique-Kraftpaket

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Dichtes Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine aristokratische Nase, die an schwarze Beeren, gepaart mit einer pfeffrigen Würze, Wacholder und Crémant-Schokolade erinnert, abgerundet durch sanftes Vanille. Viel Fruchtdruck und eine schöne Eleganz am Gaumen, nun auch schwarzer Holunder und etwas Zimt, sehr intensiv, von einer dezenten Bittermandelnote unterlegt; die Tannine sind reif und schön eingebunden; mittellanges Finale, begleitet von einigen Röstaromen.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Gamaret
Numero di articolo:	0615914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamaret Prestige Barrique

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gamaret
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.