



L'ensoleillement généreux de l'été 2015 a été très favorable au Gamaret et a ainsi permis l'élaboration d'un vin intense à l'aromatique complexe. Aux senteurs fruitées classiques telles que les pruneaux et les baies rouges s'ajoutent d'élégantes notes florales.

Le Gamaret est un cépage d'origine suisse. Ce croisement entre Gamay et Reichensteiner a été créé dans les années 70 par l'Agroscope Changins.

Caractéristiques

-  *Vin de caractère*
-  *Petits fruits rouges*
-  *Épicé*
-  *Corsé*

Mets et vin

-  *Saucisse à rôtir*
-  *Charcuterie*
-  *Civet*
-  *Vin de garde*

Garde: 1-5 ans

Température de service: 14°C

Die grosszügige Sonneneinstrahlung des Sommers 2015 hat sich sehr vorteilhaft auf den Gamaret ausgewirkt und einen kraftvollen Wein mit komplexer Aromatik hervorgebracht. Neben den klassischen Aromen wie Zwetschgen und roten Beeren findet man auch elegante, florale Noten.

Der Gamaret ist eine Schweizer Rebsorte. Er wurde in den 1970er Jahren in der Forschungsanstalt Changins aus den Rebsorten Gamay und Reichensteiner gekreuzt.

Eigenschaften

-  *Charakterwy*
-  *Roti Beeri*
-  *Würzig*
-  *Strukturiert*

Kulinarische Empfehlung

-  *Braatwurst*
-  *chauti Platte*
-  *Windpuffer*
-  *Lagerwy*

Trinkreife: 1-5 Jahre

Trinktemperatur: 14°C