

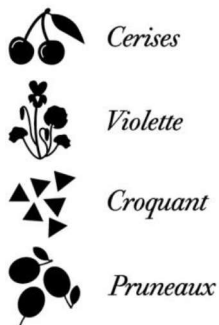


Les vignes de Gamaret sont cultivées selon les principes de la biodynamie depuis 2014. L'été ensoleillé a convenu magnifiquement à la maturation de raisins parfaits.

La fermentation alcoolique, conduite avec les levures naturelles confère au vin un côté rustique un peu sauvage qui lui sied.

Médaille d'argent au Grand Prix du Vins Suisse.

Caractéristiques



Mets et vin



Garde: 2-4 ans

Température de service: 14°C



Seit 2014 werden die Reben des Gamaret nach biodynamischen Prinzipien angebaut. Der sonnige Sommer hat dazu geführt, dass perfekte Trauben herangereift sind.

Die alkoholische Gärung, durchgeführt mit natürlichen Hefen, verleiht dem Wein eine rustikale und leicht raue Seite, die zu ihm passt.

Silbermedaille am Grand Prix du Vin Suisse.

Eigenschaften



Kulinarische Empfehlung



Trinkreife: 2-4 Jahre

Trinktemperatur: 14°C