

Château de Praz \ Vully

GAMARET 2019

13% vol.

Garde: 2-4 ans

75 cl

Température de service: 15°C

La robe, d'un intense violet foncé et la densité de ce vin sont impressionnantes.

La fermentation alcoolique par les levures naturelles confère à ce Gamaret un côté rustique qui lui sied. Le travail des lies par bâtonnage (traditionnellement réalisé sur les vins blancs) donne ici d'excellents résultats. Il renforce l'expression aromatique et soutien le côté sauvage du vin.

CARACTÉRISTIQUES

Sureau

Dense

Croquant

Corsé



METS ET VIN

Charcuterie

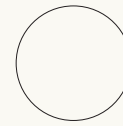
Civet

Pizza

Saucisse à rôtir



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

GAMARET 2019

13% vol.

Genussreife: 2-4 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 15°C

Der Mantel dieses Weins, in einem intensiven dunklen Purpur und gekennzeichnet durch eine hohe Dichte, ist beeindruckend. Die Gärung durch natürliche Hefen verleiht diesem Gamaret eine rustikale Seite, die zu ihm passt. Das zusätzliche Aufrühren des Hefesatzes (traditionellerweise bei Weissweinen durchgeführt) verzeichnet hier ausgezeichnete Ergebnisse. Sein aromatischer Ausdruck sowie seine wilde Seite werden unterstützt.

EIGENSCHAFTEN

Holunderbeeri

dicht

saftig

strukturiert



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

chauti Platte

Pfäffer

Pizza

Braatwurst



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES