







Le Gamaret 2016 est robuste avec des notes de mures et de baies noires confites. La mise en bouteille a été retardée de quelques mois pour permettre un élevage en foudre plus long. Une fois en bouteille, ce vin méritera encore quelques temps de repos afin d'exprimer tout son potentiel. 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.

Der Gamaret 2016 ist robust mit Noten von Brombeeren und kleinen, schwarzen Beeren. Die Flaschenfüllung wurde so lange als möglich hinausgezögert um eine längere Reife im Fass zu haben. Bis der Wein sein ganzes Potenzial zeigt, sollte er noch einige Zeit gelagert werden.

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

Caractéristiques

-  *Violette*
-  *Épicé*
-  *Corsé*
-  *Baies noires*

Mets et vin

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

Garde: 1-5 ans

Température de service: 14°C

Eigenschaften

-  *Veilchen*
-  *Würzig*
-  *Strukturiert*
-  *schwarzi Beeri*

Kulinarische Empfehlung

-  *Braatwurst*
-  *Braate*
-  *Wiidpfäffer*
-  *Lagerwy*

Trinkreife: 1-5 Jahre

Trinktemperatur: 14°C