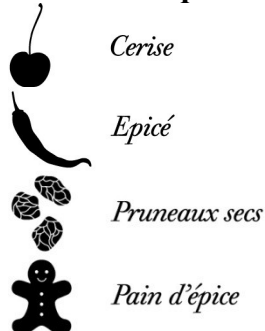




La Réserve Rouge est issue du cépage Gamaret. Les raisins ont été récoltés en fin de vendanges. Le vin est ensuite élevé durant 12 mois en barriques de 228l de chêne français et suisse (forêt de Galm à Morat). Le vin a été mis en bouteilles fin novembre 2014, après une filtration légère.

Caractéristiques



Mets et vin



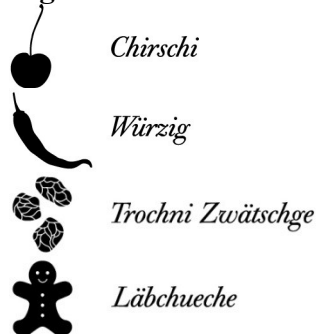
Garde
3-5 ans

Température de service
16°C



Der Réserve Rouge wird aus der Rebsorte Gamaret vinifiziert. Die Ernte des Gamarets hat gegen Ende der Weinlese stattgefunden. Danach wurde der Wein während 12 Monaten in 228 Liter-Fässern aus französischer und Schweizer Eiche ausgebaut (Eichenwald Galm bei Murten). Nach einer leichten Filtration wurde der Wein Ende November 2014 abgefüllt.

Eigenschaften



Kulinarische Empfehlung



Trinkreife
3-5 Jahre

Trinktemperatur
16°C