



Le millésime 2016 était plutôt frais. C'est seulement à la fin octobre que nous avons récolté le Gamaret destiné à la Réserve rouge.

Après un élevage de 18 mois en barriques dont 50% de fûts neufs, le vin est prêt pour être dégusté.

Il présente une belle densité, du nerf en bouche, tout en élégance.

Caractéristiques



Sureau



Pain d'épice



Mûres



Corsé

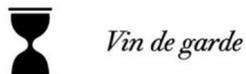
Mets et vin



Repas de fêtes



Côte de bœuf



Vin de garde



Chasse

Garde: 3-5 ans

Température de service: 16°C



Der Jahrgang 2016 war eher kühl und so haben wir erst Ende Oktober den Gamaret für die Reserve Rouge geerntet.

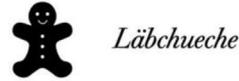
Nach 18 Monaten Lagerung in Barriquefässern, welche zu 50% neu waren, ist der Wein nun zur Degustation bereit.

Er präsentiert sich tiefgründig, fordernd am Gaumen und sehr elegant.

Eigenschaften



Holunderbeeri



Läbchueche



Brombeeri



Strukturiert

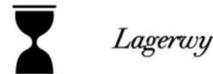
Kulinarische Empfehlung



Zur Fiir



Rindsplätzli



Lagerwy



Wiidgricht

Trinkreife: 3-5 Jahre

Trinktemperatur 16°C