

Château de Praz \ Vully

GAMARET 2024

12% vol.

Genussreife: 1-4 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 14 °C

Ein Wein, der durch seine Dichte überrascht.

Die Lese fand am 12. Oktober statt, bei einer Aussentemperatur von etwa 10°C.

Die alkoholische Gärung begann spontan nach drei Tagen Kaltmazeration auf der Maische.

Diese Kontaktzeit begünstigt eine sanfte Extraktion der fruchtigen Aromen.

Um die Struktur und den kraftvollen, leicht rustikalen Charakter dieses Weins zu bewahren, wurde vor der Abfüllung nur minimal filtriert.

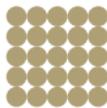
Noch jung, überzeugt dieser Gamaret bereits jetzt mit Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, Heidelbeeren... Idealerweise sollte er noch einige Monate reifen, um das volle Potenzial bei der Verkostung zu entfalten.

EIGENSCHAFTEN

Brombeeri



dicht



würzig



harmonisch



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Rindsplätzli



Polenta



Lagerwy



Grillwy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES