

Château de Praz \ Vully

RESERVE ROUGE 2023

13.6% vol.

Genussreife: 1-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 14°C

Ein grosszügiger und kraftvoller Wein,
der von einem sonnenverwöhnten Jahrgang zeugt.

Die Gamaret-Trauben waren ein Konzentrat
aus Aromen und Zucker. Sie verfügten ausserdem über
ein entscheidendes Element: die Säure.

Diese aussergewöhnlichen Trauben haben
die Begeisterung für die Arbeit im Keller entfacht.

Wir haben uns entschieden, beim Ausbau im Barrique
den Anteil an neuem Holz auf die Hälfte zu erhöhen –
im Vergleich zu einem Drittel üblich.

Um mehr Harmonie zu erreichen, wurde der Wein
nach einem Jahr Reifung im Fass erstmals assembliert.
Durch diesen Arbeitsschritt erhielt der Wein eine leichte
Sauerstoffzufuhr, die sich positiv auf die weitere
Reifung im Barrique ausgewirkt hat. Die Abfüllung
in Flaschen erfolgte im August 2025.

Noch jung, ist dieser Gamaret die ideale
Begleitung zu Feinschmecker- und Festtagsgerichten
in geselliger Runde.

EIGENSCHAFTEN

kraftvoll



Heidubeeri



sametig



strukturiert



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Feir



Rindsplätzli



*romantische
Abe*



Lagerwy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES