

Château de Praz \Vully

GAMARET 2023

13% vol.

Genussreife: 1-4 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 14 °C

Die Gamaret-Sorte fühlt sich sehr wohl in warmen und sonnigen Jahreszeiten. Die klimatischen Bedingungen im letzten Sommer waren ideal für die Herstellung eines außergewöhnlichen Weins.

Die alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen fördert die Länge bei einem normalerweise sehr hektischen Prozess. Diese erstreckte sich über einen Zeitraum von einem Monat, gleichzeitig mit der zweiten Gärung. Diesen Verlauf fördert den aromatischen Ausdruck.

Der Wein ist noch jung doch schon sehr dicht, elegant und vollmundig. Rote Fruchtnoten wie Kirschen, Heidelbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren springen in die Nase. Diese werden durch zarte blumige und würzige Note ergänzt.

EIGENSCHAFTEN

Chirschi



dicht



Veieli



harmonisch



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Pizza



Braatwurst



Lasagne



Grillwiy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES