

# Réserve Rouge

## 2021



Vendangée le 19 octobre 2021, la récolte du Gamaret présentait un tout petit rendement pour une magnifique qualité. Les raisins étaient un concentré d'arômes et de structure.

La fermentation alcoolique s'est déroulée avec les levures naturelles sur une période deux semaines. La température durant toute cette période est restée basse (max. 26 °C) afin de respecter au mieux le fruit du futur vin.

Durant l'élevage de 20 mois le vin a su trouver sa juste harmonie. Il est très intense et complexe, aux nuances épicées comme le paprika doux. A la vanille s'ajoute des senteurs de baies noires, de mûres ainsi qu'une touche florale. La dynamique de bouche est soutenue par des tannins pleins et structurés.

**Maturité idéale : 3-6 ans**

**Température de service : 16°C**

# Réserve Rouge

## 2021



Die am 19. Oktober 2021 geerntete Gamaret-Ernte wies einen sehr geringen Ertrag bei einer großartigen Qualität auf. Die Trauben waren ein Konzentrat aus Aromen und Struktur.

Die alkoholische Gärung erfolgte mit natürlichen Hefen über einen Zeitraum von zwei Wochen. Die Temperatur blieb während dieser Zeit niedrig (max. 26 °C), um die Frucht des zukünftigen Weins bestmöglich zu respektieren.

Während des 20-monatigen Ausbaus hat der Wein seine richtige Harmonie gefunden. Er ist sehr intensiv und komplex, mit würzigen Nuancen wie süßem Paprika. Zur Vanille gesellen sich Düfte von schwarzen Beeren, Brombeeren sowie ein Hauch von Blumen. Die Dynamik am Gaumen wird durch volle und strukturierte Tannine unterstützt.

**Trinkreife : 3-6 Jahre**

**Trinktemperatur : 16°C**