



## 2022 Sortenrein Gamaret Holzfass

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un Gamaret élevé en barrique dans une cave innovante

### Description:

2022 Sortenrein Gamaret Holzfass, AOC Zürich Le Gamaret de la Staatskellerei Zürich est un vin rouge puissant et intense, très sombre et épicé, qui exprime avec authenticité le caractère typique de ce cépage suisse.

### Note de dégustation:

Rubis, reflets violets. Notes fruitées et florales dans le nez intense de cassis, myrtille et violette, sur des touches chocolatées et un peu de poivre. Homogène et dense dans le palais marqué par les baies noires, avec une pointe d'amande amère et d'épices; les tannins mûrs apportent une belle structure à ce gamaret; longue finale aux nuances de croûte de pain.

### Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

### Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Gamaret
<b>Référence:</b>	0967422

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Sortenrein Gamaret Holzfass

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Gamaret
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés