

## **Gamaret Reserve Inspiration AOC**

Kollektion: Inspiration Land/Region: Schweiz/La Côte

**Rebsorten:** Gamaret – Ausbau in Schweizer Eiche Barriquefässern

**Farbe:** intensives Rot

Alk. Vol.: 14% je nach Jahrgang abweichend

Serviertemperatur: 15-18°C Hinweis: enthält Sulfite

Genuss: Innerhalb von 10 Jahren

Speisen und Weine: Wild, Käse, rotes und weißes Fleisch,

Geflügel.

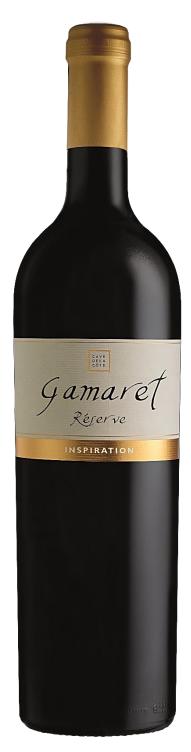
**Bukett:** Aromen roter Früchte (Kirschen und Erdbeeren) in denen

sich Vanille und milde Gewürznoten verschmelzen.

**Im Mund:** Sanfte Attacke und umhüllte Tannine. Tabak- und Schokoladenaromen. Harmonisches und langes Finale, würzige Geschmacks-Richtungen und warme Empfindungen.

## Kommentar Parker:

"21 Monate lang in amerikanischen und überwiegend französischen Barriques gereift, der dunkelrubinrote Gamaret Réserve Inspiration 2018 öffnet sich mit einem, intensiven, feinen und elegantem Bouquet von dunklen Beeren, verwoben mit getoasteten Noten von Lakritze und Vanille; Fazit - elegante und sofort ansprechenden Aromen. Auch am Gaumen ist er vollmundig, raffiniert und elegant. Mit rauchigen Noten von dunklen Früchten und einer seidigen Textur ist dies ein bemerkenswert eleganter, vitaler und mineralischer Gamaret mit Klasse und Stil. Er ist sehr ausgewogen und edel in seinem Gesamtbild. 14,5% angegebener Alkohol. Naturkork. "Verkostung in Zürich im Februar 2022."



Wein Nummer: 7428