



Gamaret Réserve Selection Rafz

Gamaret Réserve Selection Rafz Selection Rafz AOC

Art-Nr.: 12712 Jahrgang: 2018 Grösse: 75 cl

Glasempfehlung: Rotwein

Anbau: Naturnah Ausbau: Barrique

Traubensorten: Gamaret

Serviervorschlag: Vorher öffen - dekantieren

Appellation: Selection Rafz AOC

Trinkreife: Jetzt bis 2030 **Bewertung:** 19+/20 BAP

49.50 CHF

Nur noch ein paar wenige Flaschen

Peter Baur weiss wie man Spitzenweine an- und ausbaut. 2013 wurde er mit seinem Grand Cru de Pinot Noir 2009 unerwarteter Schweizer Meister mit Gold Medaille am Mondial de Pinot Noir.

Ein Teil der Gamaret Trauben trocknete am Stock. Die restlichen, handverlesenen Beeren wurden sorgfältig in Holzkisten gelegt und an der Rafzer Herbstsonne getrocknet - ähnlich wie bei einem Amarone.

Der Gamaret Réserve wurde während 24 Monaten im Barrique ausgebaut. Rarität nur ein paar hundert Flaschen.

Die Ganzstielvergärung gibt dem kräftigen Rotwein Tiefe, Kraft und Würze. Viel dichte Frucht mit Würze, eleganter Fruchtsüsse und langem Abgang.

19+/20 BAP - jetzt bis 2030.