

Gamaret Barrigue



Barrigue Ausbau und einzigartige Holzetikette

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 36,00 CHF

Netto Verkaufspreis 36,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung Für den Ausbau (mehr als 12 Monate) dieses Rotweins wurden zwei Chassin-Fässer von Gantenbein verwendet. Diese Fässer zeichnen sich durch ihre besonders hohe Qualität aus und tragen dazu bei, die würzigen Aromen des Gamaret optimal zu unterstreichen.

Dieser Rotwein zeichnet sich durch seine gute Lagerfähigkeit aus und präsentiert sich mit einer recht intensiven Nase. Im Duft dominieren vor allem Röstaromen, die sich harmonisch mit Noten von reifer Pflaume verbinden.

Am Gaumen zeigt der Wein weiche Tannine, die für eine angenehme Textur sorgen. Die Säure ist gut eingebunden und unterstützt die Struktur des Weins, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Der Abgang ist recht lang und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Die Aromatik bleibt auch nach dem Schlucken noch präsent und macht Lust auf mehr.

Wer einen Barrique-Wein sucht, der nicht zu schwer ist, wird an diesem Rotwein viel Freude haben.

Jahrgang:	2023
Herkunft:	Rebberg Mühlhalde Hohenrain (Drumlin), AOC Luzern
Alkohol:	13 % vol
Trinktemp.:	16 - 20°C
Weintyp:	Trocken, Barrique
Passt zu:	Regionale Küche, Fleisch vom Grill
Produktion:	600 Flaschen
Inhalt:	75 cl