

Gamaret Réserve Selection Rafz



Gamaret Réserve Selection Rafz
Selection Rafz AOC

Art-Nr.: 12712

Jahrgang: 2018

Grösse: 75 cl

Bewertung: 19+/20 BAP

Ausbau: Barrique

Glasempfehlung: Rotwein

Serviervorschlag: Vorher öffnen - dekantieren

Traubensorten: Gamaret

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Appellation: Selection Rafz AOC

Anbau: Naturnah

52.50 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.