

# 2018 Sortenrein Gamaret

## GAMARET AOC ZÜRICH

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Traubensorte unvermischt und unverfälscht entfalten kann – quasi vom Rebberg bis ins Glas. So spiegelt der Wein den Boden (Terroir) perfekt wider und wird zum authentischen Botschafter für die Lage und Herkunft der Trauben. «In unserer Region ist es kühler und wechselhafter als in wärmeren Regionen, erklärt Christoph Schwegler, «dadurch entstehen Trauben mit vielfältigen Aromen.» Nicht nur das Traubengut wird in der Region geerntet, sondern auch die Vinifizierung erfolgt regional. Im Klosterkeller in Rheinau sorgt Kellermeister Fabio Montalbano dafür, dass die Traubensorten ihre ganze Stärke ausspielen können. Auch für ihn ist die neue Linie ein Highlight: «Ich hatte schon immer eine Vorliebe für reinsortige Weine, deshalb faszinieren mich diese drei neuen Kreationen ganz besonders.»

**DEGUSTATIONSNOTIZ** Granatrot. Dezentes Bouquet nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Holunder in Harmonie mit delikaten Edelholznoten.

Bereits im Gaumen ein fülliger Auftakt welche in eine beeindruckende Dichte übergeht. Noten von reifen Erdbeeren, Pflaumen und Milkschokolade zeigend. Elegante Röstaromatik und samtige Tannine ergänzen wunderbar das vollmundige Finale.

**TRAUBENSORTE** 100% Gamaret

**AUSBAU** Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche (12 Monate). Mittleres toasting. Anteil Neuholz ca.15-20%

**PASST ZU** kräftigen Fleischspeisen und würzigen Käsesorten.

**TRINKTEMPERATUR** 14–16°C

**LAGERFÄHIGKEIT** sofort genussbereit, bis 10 Jahre nach Ernte

**PREIS** CHF 26.80/75cl

