

## Seetaler Gamaret, AOC Luzern



Bei dieser Schweizer Rebsorte handelt es sich um eine Kreuzung mit Gamay und der weissen Traubensorte Reichensteiner. Es überrascht dass eine Sorte mit einem weissen Elternteil eine so Farbstarke Rebsorte hervorgebracht hat. Die noch junge Rebsorte, die 1970 entstand, gehört mittlerweile zu den am häufigsten in der Schweiz angebauten Sorten (Platz 6, Platz 4 unter den Roten).. Oft wird die Sorte für Cuvée's verwendet, oder Sie wird anderen Weinen zur Farbaufbesserung beigegeben. Reinsortige Weine erinnern etwas an Weine aus dem Süden.. Dank den robusten Beeren können die Trauben lange am Rebstock ausreifen. Es kann gut sein das die Trauben länger an der Rebe hängen als ihre Blätter!. In Jahren mit Frost oder schlechter Blüte ist der Wein nicht erhältlich.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 20,00 CHF

Netto Verkaufspreis 20,00 CHF

Preisnachlass

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

Beschreibung

## Rotweine: Seetaler Gamaret, AOC Luzern

---

Herkunft: Rebberg Mühlhalde Hohenrain (Drumlin)

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemp.: +/- 16°C

Lagerpotential: Wenn der Wein noch 6 bis 12 Monate in der Flasche reifen kann ist das super. Tip vom Winzer: Mal ein 5 jährigen Gamaret probieren!

Weintyp: Kräftiger Rotwein mit dunklem Rubinrot und würzig, fruchtigen Aromen.

Passt zu: Fleischgerichte, Wild, Pasta, Pizza