



## ANBAUORT

Der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier wird ausschliesslich von dem Rebberg "Raspille" in der Gemeinde Salgesch gewonnen. Der Ertrag ist streng limitiert auf 5 dl pro Quadratmeter. Die Ernte wird eingebracht, wenn das Traubengut zwischen 96 und 100° Öchsle erreicht hat. Unser Ambassadeur wird direkt in dem unter dem Rebberg liegenden Keller im Barrique ausgebaut.

## TERROIR

„La Raspille“, kalk- und magnesiumreicher Südwest Hang.

## REBSORTE

Pinot Noir mit kleinen Beeren vom Typ „Bourgogne“.

## WEINBEREITUNG

Die volle Reife und Intensität erlangt der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier indem er während 13 Monaten in neuen französischen Eichenfässern zu je 228 Liter lagert. Diesem Reifungsprozess verdankt der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier seine lange Lagerfähigkeit.

Da die Produktion sehr beschränkt ist, wird der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier vorwiegend mittels Zertifikaten verkauft.

## DEGUSTATIONSBEFUND

Die Farbe ist umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefroten Schattierungen. In der Nase duftet er nach reifen Früchte und zerdrückten Erdbeeren, die von Noblesse und Eleganz der Eiche begleitet werden. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten.

## LAGERFÄHIGKEIT

Je nach Güte des Jahrganges fünf bis zehn Jahre.

## GASTRONOMIE

Kalb- und Lammfleisch, Geflügel und Wild.

Unsere Empfehlung:

*Hervorragend zu rosagebratener Ente an einem raffinierten Balsamico-Jus und Johannisbeerkompott.*

## TRINKTEMPERATUR

Vor der Verköstigung dekantieren. Empfohlene Trinktemperatur 18° Celsius.