



### ANBAUORT

Sitten.

### TERROIR

Der äusserst sandige Boden auf ehemaligem Sumpfgebiet ermöglicht den Wurzeln tief ins Erdinnere zu wachsen und dort wertvolle Mineralstoffe zu erreichen.

### REBSORTE

Cabernet Sauvignon.

### WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut. Lang andauernde Gärung in Vinimatics um mehr Tannine und Farbstoffe zu gewinnen. Optimale Temperaturkontrolle. Ausbau in neuen Barriques während 12 bis 16 Monaten.

### DEGUSTATIONSBEFUND VON ADRIAN MATHIER

Dunkle Robe mit violetterm Schimmer. Grosszügiges und aufgefächertes Bukett, würzig und fruchtig zugleich mit dezenter Vanillenote. Im Gaumen vollmundig und kräftig. Anfangs noch von präsenten Gerbstoffen und Holznoten gekennzeichnet, mit andauernder Lagerung abgerundet und ausgeglichen.

### LAGERFÄHIGKEIT

Sehr gute Lagerfähigkeit. Je nach Güte des Jahrganges zwischen fünf bis zehn Jahren.

### GASTRONOMIE

Rind- und Lammfleisch, Wild.

Unsere Empfehlung:

*Begleitet hervorragend ein gegrilltes Entrecôte vom Rind an einer feurigen roten Pfeffersauce.*

### TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 18° Celsius.