



ANBAUORT

Für jede Sorte unterschiedlich.

TERROIR

Angepasst an die jeweilige Rebsorte.

REBSORTE

Assemblage von Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah und Gamay.

WEINBEREITUNG

Kurze Gärung auf der Maische um die schätzenswerte Frucht zu erhalten und nur geringfügig Tannin zu lösen. Anschliessend traditionelle Vinifizierung im Edelstahltank. Die Rebsorten dieser Assemblage werden einzeln angebaut.

DEGUSTATIONSBEFUND

Intensive Farbe mit violetten Reflexen. Schwarze Früchte und Gewürze an der Nase. Wohlschmeckend und fruchtbetont im Gaumen mit einem frischen Finale sowie schön verschmolzenen Tanninen.

LAGERFÄHIGKEIT

Er ist sehr ausgewogen bereits nach der Füllung, hat aber dennoch ein Lagerpotential bis 3 Jahre.

GASTRONOMIE

Rind-, Kalb-, Lammfleisch, Wild, Teigwaren und Hartkäse.

Unsere Empfehlung:

Vorzüglich zu einem gebratenen Kalbsfilet an einem geschmackvollen Thymianjus.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 16 Celsius.