



### **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.