



### ANBAUORT

Die Perle der Walliser Weine, der Weltmeister der Rosé-Weine, reift in den besten Rebparzellen von Salgesch heran.

### TERROIR

Kalk- und magnesiumhaltige Böden.

### REBSORTE

Es sind die Pinot Noir Trauben für unseren Luzifer. Vor dem Einsetzen der Gärung wird ein Teil des Saftes von der Maische abgezogen. Ausschliesslich aus diesem edlen Most wird der Oeil-de-Perdrix gekeltert.

### WEINBEREITUNG

Der Wein wird also frühzeitig von der Maische des Luzifer abgezogen, man nennt dies „Tête de Cuvée“. Dieser Saft von höchster Güte wird danach traditionell im Edelstahltank vergärt und trocken ausgebaut.

### DEGUSTATIONSBEFUND

Unser Oeil-de-Perdrix La Matze ist trocken, mit einer schönen Säure. Der Wein ist elegant und gehaltvoll, seine Harmonie ist bestechend.

### LAGERFÄHIGKEIT

Wird vorzüglicher Weise jung genossen.

### GASTRONOMIE

Geflügel, Schweinefleisch sowie roter Meeresfisch.

Unsere Empfehlung:

*Passt vorzüglich zu einem Schweineschnitzel Walliser Art, gefüllt mit Aprikosen und mit Raclettekäse überbacken.*

### TRINKTEMPERATUR

Damit seine weltmeisterliche Klasse voll zur Geltung kommt, empfehlen wir eine Trinktemperatur von 10 bis 12° Celsius.