



### ANBAUORT

Für jede Sorte unterschiedlich.

### TERROIR

Angepasst an die jeweilige Rebsorte.

### REBSORTE

Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge.

### WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut. Die Gärung in Vinimatis gewährt eine optimale Temperaturkontrolle. Individueller Ausbau der Sorten im Barrique.

### DEGUSTATIONSBEFUND VON ROSMARIE MATHIER

Der Cabernet Sauvignon verleiht meiner Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er meine Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

### LAGERFÄHIGKEIT

Gute Lagerfähigkeit. Je nach Güte des Jahrgangs zwischen drei bis fünf Jahren.

### GASTRONOMIE

Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Unsere Empfehlung:

*Eine Gaumenfreude zu einem zarten Rehschnitzel mit Spinatspätzle.*

### TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren. Empfohlene Trinktemperatur 16 bis 18° Celsius.