Margelisch Getränke



Ambassadeur Fumé A.M.

Typ	Wein
Produzent	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	10 - 12°C
Trinkreife	bis 5 Jahre
Traubensorten	0 Gros Rhin, 0 Sylvaner
Grösse	75cl.
Gebinde	6
Artikelnummer	504

Bemerkungen
Nach fünfjährigem Experimentieren ist es uns gelungen diesen Weisswein neuartig zu vinifizieren. Der Ambassadeur Fumé vollzieht eine Mazeration auf der gekühlten Maische. Dabei entnimmt er der Beerenhaut wertvolle Aromen und Struktur, bevor die Gärung einsetzt. Anschliessend wird er gepresst, in neuen Barriques vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Seine optimale Reife erlangt er, indem er während sechs bis neun Monaten in Barriques ausgebaut wird.

Passt zu
Meeresfische und Krustentiere, Räucherfische und Geflügel.
Empfehlung: Unübertrefflich mit Gravad Lachs an einer süssen Senfsauce mit Dill.

Degustationsnotizen
Die Komplexität dieses Weines ist enorm. Frische, der für Weissweine ungewohnte Gerbstoff und die Vanille-Noten der Barriquevinifikation ergänzen sich auf phantastische Art. Das Bouquet des Ambassadeur Fumé hat eine feine Holznote und ist gleichzeitig sehr fruchtbetont. Er überzeugt mit seinem langen, intensiven Abgang.