



## Cabernet Sauvignon Mathier 75cl

<b>Typ</b>	Wein
<b>Produzent</b>	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Trinkreif</b>	5 - 10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	100 Cabernet Sauvignon
<b>Grösse</b>	75cl.
<b>Gebinde</b>	6
<b>Artikelnummer</b>	501

### Bemerkungen

Abgebeertes Traubengut. Lang andauernde Gärung in Vinimatics um mehr Tannine und Farbstoffe zu gewinnen. Optimale Temperaturkontrolle. Ausbau in neuen Barriques während 15-18 Monaten.

### Passt zu

"Rind- und Lammfleisch, Wild; Empfehlung: Begleitet hervorragend ein gegrilltes Entrecôte vom Rind an einer feurigen roten Pfeffersauce."

### Degustationsnotizen

Der Cabernet Sauvignon Adrian Mathier AOC glänzt mit einer dunklen Robe mit violetter Schimmer. Grosszügiges und aufgefüchertes Bouquet, würzig und fruchtig zugleich mit dezenter Vanillenote. Im Gaumen vollmundig und kräftig. Anfangs noch von präsenten Gerbstoffen und Holznoten gekennzeichnet, mit andauernder Lagerung abgerundet und ausgeglichen.