



## Cuvée M. Rosmarie ROT AOCV

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Typ</b>                 | Wein  |
| <b>Produzent</b>           | Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG |
| <b>Qualitätsstufe</b>      | AOC   |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16°C  |
| <b>Trinkreife</b>          | 3 - 5 Jahre                                 |
| <b>Traubensorten</b>       | 0 Cabernet Sauvignon, 0 Pinot Noir, 0 Syrah |
| <b>Grösse</b>              | 75cl.                                       |
| <b>Gebinde</b>             | 6   |
| <b>Artikelnummer</b>       | 498   |

### Bemerkungen

Jede Sorte wird einzeln 15 Monate im Barrique ausgebaut. Die Assemblage wird nach der ursprünglichen Kreation von Rosmarie Mathier verheiratet. Auch wenn Rosmarie heute hierfür selber nicht mehr federführend ist, hat sie doch auf Lebzeiten ein Vetorecht, wenn es um ihre Cuvée geht.

### Passt zu

„Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse; Empfehlung: Eine Gaumenfreude zu einem zarten Rehschnitzel mit Spinatspätzle.“

### Degustationsnotizen

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot ihren fruchtigen Geschmack, und der Syrah ist für die feine Pfeffernote verantwortlich. Während der Pinot Noir diese drei Weine miteinander verbindet, rundet er mit seiner Eleganz die Cuvée zudem hervorragend auf diskrete, subtile Art ab.