

## Heida La Folie



<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>	5 - 10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	0 Pinot Noir
<b>Grösse</b>	75cl.
<b>Gebinde</b>	6
<b>Artikelnummer</b>	10626

### Bemerkungen

„Der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier wird ausschliesslich von dem Rebberg „Raspille“ in der Gemeinde Salgesch gewonnen. Der Ertrag ist streng limitiert auf 5 dl pro Quadratmeter. Die Ernte wird eingebracht, wenn das Traubengut zwischen 96 und 100 Öchsle erreicht hat. Unser Ambassadeur wird direkt in dem unter dem Rebberg liegenden Keller im Barrique ausgebaut. Die volle Reife und Intensität erlangt der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier indem er während 15 Monaten in neuen französischen Eichenfässern zu je 228 Liter lagert. Diesem Reifungsprozess verdankt der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier seine lange Lagerfähigkeit.“

### Passt zu

Kalb- und Lammfleisch, Geflügel und Wild. Empfehlung: Hervorragend zu rosagebratener Ente an einem raffinierten Balsamico-Jus und Johannisbeerkompott.

### Degustationsnotizen

Die Farbe ist umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefroten Schattierungen. In der Nase duftet der Ambassadeur des Domaines

Diego Mathier rouge nach reifen Früchte und zerdrückten Erdbeeren, die von Noblesse und Eleganz der Eiche begleitet werden. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten.