



Merlot Nadia Mathier AOCV

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Wein |
| Produzent | Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG |
| Qualitätsstufe | AOC |
| Ausschanktemperatur | 16°C |
| Trinkreife | 3 - 8 Jahre |
| Traubensorten | 0 Merlot |
| Grösse | 75cl. |
| Gebinde | 6 |
| Artikelnummer | 529 |

Bemerkungen

Strenge Ertragsbeschränkung auf 600 Gramm pro Quadratmeter. Abgebeerte Weinlese. Die Gärung in Vinimaties gewährt eine optimale Temperaturkontrolle. Der Ausbau erfolgt während 15-18 Monaten in neuen Barriques.

Passt zu

„Rind- und Lammfleisch, Wild und Käse; Empfehlung: Vortreffliche Harmonie mit einem Rindschmorbraten begleitet von Maispolenta und marinierten Tomaten.“

Degustationsnotizen

Der Merlot Nadia Mathier zeigt sich in einer dunklen Robe mit violetten Reflexen. Unserer Erntebeschränkung verdanken wir das ansehnliche, konzentrierte Bouquet geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert an den ausgedehnten Ausbau im Barrique ohne dabei die Charakteristik der Sorte zu beeinträchtigen. Die Tannine sind bereits gut eingebunden und erfüllen samtig den Gaumen. Der Abgang ist anhaltend und bereits vornehmlich abgerundet.