Margelisch Getränke



Oeil-de-Perdrix "La Matze" AOCV A.M.

Typ	Wein
Produzent	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	10 - 12°C
Trinkreife	3 - 5 Jahre
Traubensorten	0 Pinot Noir
Grösse	75cl.
Gebinde	6
Artikelnummer	485

Bemerkungen
Es sind die Pinot Noir Trauben für unseren Luzifer.Vor dem Einsetzen der Gärung wird ein Teil des Saftes von der Maische abgezogen. Ausschliesslich aus diesem edlen Most wird der Oeil-de-Perdrix gekeltert. Der Wein wird also frühzeitig von der Maische des Luzifer abgezogen, man nennt dies „Tête de Cuvée“. Dieser Saft von höchster Güte wird danach traditionell im Edelstahltank vergärt und trocken ausgebaut.

Passt zu
"Geflügel, Schweinefleisch sowie roter Meeresfisch; Empfehlung: Passt vorzüglich zu einem Schweineschnitzel Walliser Art, gefüllt mit Aprikosen und mit Raclettekäse überbacken."

Degustationsnotizen
Unser Oeil-de-Perdrix „La Matze“ ist trocken, mit einer schönen Säure. Der Wein ist elegant und gehaltvoll, seine Harmonie ist bestechend.