



ANBAUORT

Für jede Sorte unterschiedlich.

TERROIR

Angepasst an die jeweilige Rebsorte.

REBSORTE

Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner. Der mengenmässige Anteil der einzelnen Rebsorten ändert von Jahr zu Jahr. Grundwein ist der Petite Arvine.

WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut. Jede Sorte wird einzeln ausgebaut. Vor allen anderen Weinen wird jedes Jahr die Assemblage von Rosmarie geschaffen.

DEGUSTATIONSBEFUND VON ROSMARIE MATHIER

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

LAGERFÄHIGKEIT

Je nach Güte des Jahrganges zwischen drei bis fünf Jahren.

GASTRONOMIE

Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte.

Unsere Empfehlung:

Schönste Harmonie mit gegrillten Jakobsmuscheln an einer feinen Orangensauce.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 11 bis 13° Celsius.