

DRINKS.

Albert Mathier et Fils SA Salgesch Valais Suisse 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500088
Alkoholgehalt	12.8%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Salgesch und Oliion
Abfüller	Albert Mathier & Fils SA, Bahnhofstrasse 3, 3970 Salgesch, Schweiz
Marke	Albert Mathier & Fils
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtiges Bouquet dunkler Beeren wie von schwarzer Johannisbeere sowie Brombeeren mit würzigen Anklängen. Am Gaumen gut strukturiert mit kräftigen Waldbeeraromen und weicher Säure. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Gamaret & Pinot Noir
Ehrungen	Goldmedaille Etoile d'or du Valais 2020
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Familie Mathier fand bereits ihren Weg 1387 aus Marseille nach Salgesch, vornehmlich getrieben von Armut mit der grossen Hoffnung im Ausland Geld zu verdienen. Nachdem sie sich einige Zeit als Söldner über Wasser hielten, hingen sie Ihre Beschäftigung eines Tages an den Nagel und entschieden sich für eine wesentlich friedlichere Alternative im Leben Geld zu verdienen: Weinkelterei. Die Gegend eignete sich als nahezu perfekt für den Weinbau und so entstand am Anfang des letzten Jahrhunderts die Winzerei Albert Mathier & Fils SA. Albert Mathier bildete mit seiner Leidenschaft zum Weinbau selbst in den schwierigen Jahren der Rezession den Grundstein die Region Salgesch in eine Rotweinmetropole zu verwandeln. Das Weingut ist noch heute in Händen der Familie, sodass man bei Albert Mathier & Fils SA durchaus von Weinbau mit Familientradition sprechen kann. Die Trauben des Salgesch Valais Suisse gedeihen in 500 Metern ü.M. auf kalkhaltigem Kiesboden und werden mit der traditionellen Maischgärung bei kontrollierten Temperaturen vinifiziert. Dieser Wei kann gut und gerne bis zu 6 Jahre gelagert werden.