



Regent, AOC Valais

Jahrgang	auf Anfrage
Inhalt	75cl / 50cl
Land	Schweiz
Region	AOC Wallis
Rebsorten	100 % Regent
Gärung	6 - 10 Tage Maischegärung
Ausbau	ca. 2 Monate im Edeltank, anschliessend 5 Monate in grossen über 100jährigen Eichenholzfässern
Alkohol	ca. 13,2 % Vol.
Serviertemperatur	14 - 16° C
Lagerpotential	3 - 6 Jahre



Intensive Kirschfarbe mit brombeerrotem Schimmer.

Aromen nach Kirschen, Pflaumen, Vanille und Lakritze sowie einem Hauch von Pfeffer.

Perfekte Harmonie zwischen bekömmlich mild-süßem Körper und würzigen Komponenten am Gaumen, entsprechend intensiv und lange im Finale.

Ein einzigartiger, runder und kraftvoller Rotwein mit reichhaltig, aber extrem samtigen Tanninen und einem südländischen Charme.

Der Regent eignet sich ausgezeichnet zu Grilladen auf dem Holzkohlefeuer, zu italienischen Gerichten und gut gereiften Käsesorten.

... er gehört zu unseren rebsortentypisch ausgebauten Spitzenwallisern der AUSLESE CAVE ERHARD MATHIER.

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA | RUELLE DU MANOIR 8 | CH-3960 SIDERS/SIERRE

TEL +41 (0)27 455 15 51 | FAX +41 (0)27 456 44 42 | INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM

WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM