

## **Wein-Event auf der Matterhorn Plaza in Zermatt**

# **Wie schmeckt der Pinot Noir 2015 aus Salgesch?**

**Der Hitzesommer 2015 hat einen fantastischen Wein hervorgebracht. Normalerweise kommen in der Schweiz die neuen Rotweine zur Weihnachtszeit auf den Markt. In Zermatt gibt es am Freitag, 5. August 2016, ab 16.45 Uhr einen Vorgeschmack auf den Spitzenjahrgang. Diego Mathier, prominenter Vertreter der Salgescher Winzer, bringt einen Pinot Noir 2015 im Barriquefass mit der Kutsche zur Matterhorn Plaza. Von der Event Location direkt vor dem Grand Hotel Zermatterhof können sich Pinot-Noir-Liebhaber eine Plaza-Abfüllung mit nach Hause nehmen. Natürlich kann der neue Pinot Noir von Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen auch vor Ort am Fuss des Matterhorns verkostet werden. Der Wetterbericht für den 5. August sieht sehr gut aus.**

Barrique ist ein Fassmass und entspricht 225 Litern. 225 Liter Pinot Noir Jahrgang 2015, die am 5. August 2016 degustiert und als Plaza-Abfüllung zum Mitnehmen angeboten werden. Die Flaschen werden nummeriert. Das sind Preise dieses limitierten Angebots: Die Flasche (0,75 l) kostet CHF 35.–, die Karaffe (0,5 l) für die Konsumation vor Ort auf der Matterhorn Plaza CHF 22.–.

Salgesch ist das bekannteste Weindorf der Schweiz. Hier wurde 1988 das erste Grand-Cru-Konzept für den Pinot Noir eingeführt und dieses Qualitätsmanagement ist noch heute das strengste der Schweiz.

Diego Mathier war 2007 und 2011 Schweizer Winzer des Jahres. Er führt seit 2001 zusammen mit seiner Frau Nadia das Weingut Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen. Das Familienunternehmen verbindet Traditionsbewusstsein sehr erfolgreich mit neuen Ideen. 500 Goldmedaillen sind die Bestätigung dafür, dass sich der leidenschaftliche Einsatz im Rebberg und im Keller lohnt.

### **Draussen sitzen und unter dem Baldachin des Sommerhimmels schlemmen**

Zu einem guten Tropfen gehört auch etwas Feines auf dem Teller. Am 5. August werden auf der Plaza wie jeden Abend Tapas und kleine Bistro-Gerichte wie Flammkuchen serviert. Wer Lust auf feinen Walliser Käse hat, findet Raclette- und Fonduespezialitäten auf der saycheese!-Karte.

### **Kontakt für weitere Informationen:**

Roman Haller, Matterhorn Group  
roman.haller@zermatt.net  
+41 27 966 67 71