

Liebe tria-weine Freunde

Weltweit bescherte uns das vergangene Weinjahr 263 Millionen Hektoliter Ertrag – den die Natur sich entlocken liess. Das entspricht zwar «nur» einer durchschnittlichen Menge, daraus entsprang aber eine überdurchschnittlich hohe Weinqualität.

In der Schweiz war das Weinjahr 2019 absolut erfreulich. Im deutschsprachigen Teil des Landes war die Erntemenge rund zehn Prozent niedriger als im Vorjahr, so die Erhebung aus der Forschungsanstalt in Wädenswil. Die Winzer kümmerte es kaum, denn 2018 glänzte Schweizweit mit einer Rekordernte von 111 Millionen Litern – einem Wert, den man zuletzt im Jahr 2011 erreichte. Im Kontrast zum Rekordjahr 2018, das von hohen Temperaturen, hohen Erntemengen bei zu trockener Witterung zu charakterisieren war, verlief 2019 vergleichsweise ruhig. In unserer Parzelle sorgte ein Spätfrost im April für eine erste Mengenreduktion. Glücklicherweise schafften es genügend Schosse sich zu entwickeln und uns eine kleine aber feine Menge R x S-Trauben am 27. September abzuliefern. Schon am 5. Oktober folgte die Pinot-Lese. Hier brachte uns der Jahrgang eine durchschnittlich hohe Traubenmenge in die Leseboxen. Reife und Qualität auch hier von höchster Güte. In der Folge blieb das Wetter sehr unbeständig. Wir wähten uns darum glücklich, die Traubenlese zur perfekten Zeit und einmal mehr mit hoch motivierten Lesehelfern durchgezogen zu haben. Herzlichen Dank dem Team das uns jedes Jahr zur Lese so toll unterstützt!

◆ tria movēre [beeindruckend]

Riesling Sylvaner, gereift und ausgebaut im Französischen Barrique.

Die meistangebaute Weissweintraupe der Deutschschweiz.

Das hervorragend ausgereifte und gesunde Traubengut vermittelt dem tria «movēre» Körper, Frucht und viel Eleganz. Der subtile Eichenholzausbau verleiht dem R x S-Gewächs wahrlich einen unglaublichen Trinkgenuss.

Geniessen Sie den tria «movēre» als erfrischenden Apérowein, als Essensbegleiter von Spargel, Fisch aber auch und sehr schmackhaft, von hellem Fleisch oder Käse.

Wir empfehlen den tria «movēre» idealerweise bei rund 6 bis 8° Celsius zu trinken.

Den optimalen Trinkgenuss erleben Sie jetzt und über die nächsten zwei bis drei Jahre.

◆ tria Do' [Dame]

«Blanc de Noir» (Federweiss) gekeltert aus der Pinot Noir-Traube, gereift und ausgebaut im Französischen Barrique.

Kirschen- und Cassis-Aromen aus der Pinot Traube, frischfruchtig und zugänglich.

Tolles Säure-Frucht-Spiel, erfrischend und gut ausgewogen ist der tria «Do'» ein perfekter Sommerwein. Der Ausbau im Barrique macht den Wein exquisit und beschert Ihnen ein tolles Trinkerlebnis.

Geniessen Sie den tria «Do'» einfach so oder als Essensbegleiter von kalten Speisen, asiatischen Gerichten, zu Fisch oder reifem Käse.

Wir empfehlen den tria «Do'» idealerweise bei rund 6 bis 8° Celsius zu geniessen.

Den optimalen Trinkgenuss erleben Sie jetzt und über die nächsten zwei bis drei Jahre.

◆ tria seducere [verführen]

Individuell gekelterte Riesling Sylvaner- und Pinot-Chargen, assembliert und gefüllt für die Zweitgärung in der Flasche.

Ein Jahrgangs-Schaumwein, ausgebaut nach der traditionellen Champagner Methode. Die beiden Traubensäfte sorgen für eine tolle Fruchtnote in der Nase. Sie enthält Düfte von Zitrus bis hin zu exotischen Früchten. Die Bläschen geben ihm eine prickelnde Frische.

Hervorragend als Apéro – passt jedoch zu Speisen wie Fisch, Meeresfrüchte und hellem Fleisch.

Wir empfehlen den tria «seducere» idealerweise bei rund 5 bis 6° Celsius zu geniessen.

Den optimalen Trinkgenuss erleben Sie jetzt und über die nächsten zwei bis drei Jahre.

◆ tria grappin, 50 cl, 42 Vol.

Unser tria «grappin» als der ideale Digestif für Sie nach einem feinen Essen. Den «grappin» gibt es in zwei Variationen, klar oder fassgereift.

Beide entstammen aus dem Pinot-Noir-Trester, der Fassgereifte ist in Eichenholz der besonderen Art veredelt worden, er kommt nämlich aus einem ehemaligen Portweinbarrique.

Der «grappin» wird mit den Jahren an Finesse gewinnen und über Jahrzehnte haltbar bleiben. Wir wünschen Ihnen viel Trinkgenuss.

◆ tria concentus [harmonisch]

Pinot Noir, zwölfmonatiger Ausbau und Reifung in neuen Amerikanischen und Französischen Eichenholzfässern.

Die Pinot typischen Kirschen- und Himbeer-Düfte sind unverkennbar, begleitet durch Röstaromen der Eichenfässer. Die Veredelung in den edlen Holzgebinden gibt ihm eine exotische, leicht würzige Note.

Pinot-Liebhaber und alle die es noch werden, finden in unserem Gewächs den absoluten Trinkgenuss.

Geniessen Sie den «concentus» einfach so. Als Begleiter von kräftigen und auch würzigen Speisen, zu Fleisch oder einem feinen Stück Käse passt der Wein hervorragend.

Öffnen Sie ihn einige Stunden vor dem Genuss!

Der Wein bietet ab jetzt und über die nächsten vier bis sechs Jahre zunehmend an Finesse.



Thomas Geiser
Simona Apollonio
Martin Sonderegger

«Weinbau aus Passion» verbindet uns seit 2005 um aus dieser Rebenparzelle mit Jahrgang 1978 das Einzigartige zu erreichen; unsere «tria-weine».

Wir die Macher, haben eines gemeinsam – die Leidenschaft zum Wein, dem Weinbau und den Wunsch, daraus etwas genussvolles und bekömmliches zu schaffen, nämlich unsere eigene Weinhandschrift darin wiederzufinden.

Wir kultivieren unseren Rebberg in Freienstein-Teufen unter dem Label «tria-weine». Aus Passion zu Wein, Freude am Rebberg und der Natur, stehen wir mit viel Hingabe und Enthusiasmus hinter unserem Schaffen. Dies mit den sehr alten Rebstöcken R x S und Pinot Noir.

Unsere individuellen Talente vereinen wichtige Eigenschaften um das Einzigartige zu erreichen. «tria-weine» steht für «Passion im Weinbau».

Wir verbinden das Optimum aus Rebberg und Kellerei, stets im Einklang mit Natur und Umwelt. Wir veredeln alle unsere Weine in Barriques, dadurch werden sie komplexer und facettenreicher.

Unsere Philosophie

Kelterung von qualitativ hochstehenden Spezialitäten-Weine. Der An- und Ausbau

steht im Einklang mit der Natur, verbunden mit subtilem Pflanzenschutz in der Rebenparzelle und der Weiterverarbeitung des ertragsregulierten und ausschliesslich handverlesenen Traubengutes nach biologischen Gesichtspunkten in der Kellerei.

Die Rebenparzelle

Unser Rebberg umfasst 44.08 Aren oder rund 1600 Rebstöcke, wovon 18 Aren mit R x S- und 26.08 Aren mit Pinot Noir-Reben bestockt sind. Die Parzelle wird jährlich mit dem Pflanzen einiger Jungreben ergänzt, damit der von uns gewünschte Ertrag von rund 2300 Flaschen Wein erzeugt werden kann.

«Weinbau aus Passion»
ist unsere Motivation und
Leidenschaft.

Es macht viel Freude, Sie daran teilhaben zu lassen.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Internetseite: www.mathoma.ch

Grafik: Désirée Müller | Hombrechtikon | 2020

“Weinbau
aus Passion”

tria

tria-weine | 8427 Freienstein-Teufen | info@mathoma.ch | www.mathoma.ch