

*„Weinbau  
aus Passion“*



**tria**

# „Unser Weinsortiment“

◆ **tria sine** [ohne]  
trocken ausgebaut

◆ **tria movere** [harmonisch]  
mit leichter Restsüsse

Riesling Sylvaner, gereift und ausgebaut im Französischen Barrique.

Die meistangebaute Weissweintraupe der Deutschschweiz. Das hervorragend ausgereifte und gesunde Traubengut vermittelt dem «sine» und dem «movere» Körper, Frucht und viel Eleganz. Der subtile Eichenholzausbau verleiht den R x S Gewächsen wahrlich einen unglaublichen Trinkgenuss.

Geniessen Sie den tria «sine» als erfrischenden Apérowein oder als Essensbegleiter von Spargel, Fisch oder Meeresfrüchten.

Geniessen Sie den tria «movere» als Apérowein oder als Essensbegleiter von hellem Fleisch oder Käse.

Wir empfehlen den «sine» und den «movere» 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) gekellert 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 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.



**tria nōbilis** [nobel]

## Apéro Wein im Sherry Stil

Unser «nōbilis» ist das spannende Pendant zu einem echten Sherry, gereift und gekeltert aus Riesling Sylvaner Trauben. Nach Jahren der Fass- und Flaschenreife ist er nun bereit für den Wohlgenuss.

Seine intensive gold- gelbe Farbe zeugt vom langen und behutsamen Ausbau dieses edlen Weins. Die vielfältige Aromatik reicht von Dörrfrüchten über nussige Essenzen, bis hin zu einer betörend rauchigen Edelholznote.

Er offenbart im Gaumen eine grosse Strukturdichte und gleichwohl eine gewisse Weichheit aber mit einer erfrischenden Säure. Ein Wein für alle, die keinen trockenen Wein mögen, aber auch keine Süssweine wollen. Der «nōbilis» ist ein Garant für grosse Trinkfreude.

### Speiseempfehlung:

Hervorragend pur zum Apéro, passt unglaublich gut zu Tapas, Käse oder Oliven.

### Trinkempfehlung:

Optimale Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Den vollen Trinkgenuss haben Sie von jetzt bis 2030!



von links  
 Simona Apollonio  
 Thomas Geiser  
 Darren Lumber

## Wir die Macher

«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 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 Rebbau und der Natur, stehen wir mit viel Hingabe und Enthusiasmus hinter unserem Schaffen, dies mit den sehr alten Rebstöcken R x S und Pinot.

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 und 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 Rebparzelle und der Weiterverarbeitung des ertragsregulierten und ausschliesslich handverlesenen Traubengutes in der Kellerei.

## Die Rebparzelle

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 Neu-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 Spass, Sie daran teilhaben zu lassen.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Internetseite: [www.mathoma.ch](http://www.mathoma.ch)