



## Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

Der Wein wird im S ssdruckverfahren hergestellt, d.h. die Trauben werden sofort abgepresst statt eingemaischt. Mit seinem frischen und weinigen Geschmack verbindet der Dôle Blanche die Lebhaftigkeit eines Weissweins mit der Struktur eines Rotweins.

#### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gem sekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastak che, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

#### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Domaine Gérald Besse (Bio)

**Ausbau:** 7 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1291423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Dôle Blanche

Valais AOC  
Domaine Gérald Besse (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren