



Or Rosé

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Eleganter und fruchtiger Rosé im Stil der berühmten Rosé der Provence. Cabernet Franc und Syrah, dezent im Eichenfass ausgebaut.;

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.9%
Rebsorte(n):	60% Syrah, 40% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1352323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Or Rosé

Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	60% Syrah, 40% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.9%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.