



Merlot

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Wein vom rechten Rhone-Ufer

Beschreibung:

Die Familie Dumoulin bringt mit den Orpailleur-Weinen das raue Terroir der Walliser Steillagen auf einzigartige Weise ins Glas. Es entstehen durch sorgfältige Handarbeit Weine mit unverfälschtem Charakter und voller Tiefe – das wahre Gold der Walliser Erde.

Degustationsnotiz:

Intensiver, anhaltender Duft nach reifen roten Früchten, gefolgt von feinen Gewürznoten. Sehr komplex. Am Gaumen harmonisch und weich.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.7%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1284024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.7%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.