

Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin



Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein sehr dichtes Nasenbild, das reife Fruchtaromen nach Himbeeren und Kirschen offenbart, auch mediterrane Kräuter wie Thymian und Rosmarin, dahinter kräftige Röstaromen nach Kakao und Vanille. Ein amaroneähnliches Gaumenbild zeigt eine schöne Reife, nun auch Pflaumen, würzige Noten nach schwarzem Pfeffer und sanftem Caramel, die Tannine sind perfekt eingebunden; feintexturiertes, fruchtsüßes Finale mit einigen Tabak- und Zedernholznoten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 80% Syrah, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1284623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.