



Dôle Blanche Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Dôle Rosé aus dem Herzen des Wallis

Beschreibung:

Rainer Maria Rilke verbrachte in diesem Walliser Ort seinen Lebensabend. Das kleine Sierre ist zugleich die Heimat der Domaine des Muses, wo die Familie Tamarcaz konsequent auf regionale Traditionen setzt. Auch Sohn Robert entschied sich für den Weinbau und führt die Philosophie mit klarem Qualitätsanspruch fort. Sein Dôle Rosé überzeugt mit saftiger Frische, feiner Frucht und einer lebendigen Struktur. Ein vielseitiger Begleiter, der nicht nur an warmen Tagen begeistert, sondern ebenso zur leichten Küche wie zu unkomplizierten Genussmomenten passt.

Aromenprofil:

Dieser neu interpretierte Walliser Klassiker zeigt sich an der Nase fruchtig, blumig, mit einem Hauch Exotik. Er verwöhnt den Gaumen mit seiner weichen und zugleich lebhaften Art.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Domaine des Muses
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Gamay
Artikelnummer:	1339725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle Blanche Tradition

Valais AOC
Domaine des Muses

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Gamay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.