



Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Reiches Bouquet von schwarzen Früchten: Brombeeren, Kirschen. Und ausserdem ein würziger Hauch von Süssholz. Im Gaumen wuchtig, würzig, fleischig.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse (Bio)

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

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

Rebsorte(n): 100% Diolinoir

Artikelnummer: 1291724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Diolinoir

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Diolinoir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.