



## Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen Rouge de Diolly x Pinot Noir. In guten Lagen auf Salgescher Boden und der Nachbarparzelle Miège produziert sie einen feinen, kräftigen Wein mit intensiver Farbe und mit gutem Tanningehalt. Der Diolinoir wird in kleinen 225lt Eichenfässern ausgebaut.

#### 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Cave du Rhodan

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Diolinoir

**Artikelnummer:** 1328022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC  
Cave du Rhodan

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Diolinoir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.