



Diversitas Profondo

VdP Suisse, Cave du Rhodan

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Der Profondo entstand aus der Motivation heraus, eine Trockenbeerenauslese zu kreieren, welche die Vielfalt der Stilvarianten aufzeigt. Die Trauben wurden luftgetrocknet. Die Assemblage besticht durch die fruchtige Nase und die Ausgeglichenheit im Gaumen.

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:	16.2%
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 50% Diolinoir
Artikelnummer:	1328323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Diversitas Profondo

VdP Suisse
Cave du Rhodan

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 50% Diolinoir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.2%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.