



L'Enfer du Temps

Vin rouge muté, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bei dieser Assemblage aus Diolinoir mit einem Schuss Pinot wird die Gärung bei 18 Vol. % durch zufügen von Weinbrand gestopt. Es entsteht ein sehr gehaltvoller Wein im Stile eines Vintage Port. Die kräftigen Tannine des Diolinoir werden durch die feine Süsse perfekt balanciert und die feinen Kirscharomen kommen sehr delikate zum Vorschein.

Passt zu:

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Coteaux de Sierre Valais AOC
Alkoholgehalt:	18.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Diolinoir, Pinot Noir
Artikelnummer:	1350716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Enfer du Temps

Vin rouge muté
Coteaux de Sierre Valais AOC

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Diolinoir, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	18.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.