



## L'Enfer du Temps

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

### **Beschreibung:**

### **Aromenprofil:**

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.

### **Temperatur:**

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:** 1350718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### L'Enfer du Temps

Vin rouge muté  
Coteaux de Sierre Valais AOC

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	Diolinoir, Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	18.0%
<b>Servier:</b>	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.