

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 delikat 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:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

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

Herkunft: Schweiz

Rebsorte(n): Diolinoir, Pinot Noir **Trinkreife:** Jetzt bis 2040

Alkoholgehalt: 18.0%

Servier: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,

gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren