



Cornalin Diamanterre

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Artikelnummer:	1372123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornalin Diamanterra

Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.