



2016 Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette, Valais AOC, Provins

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein bezauberndes Bouquet, das an Heidelbeeren und Brombeeren erinnert, ein Hauch Zimtwürze und Milkschokolade. Am Gaumen fällt die schöne Balance zwischen Frucht und Frische auf, eine gute Intensität und Struktur, weiche Tannine; die dunkelbeerigen Aromen vermählen sich mit den dezent gehaltenen Röstaromen; anhaltendes, saftiges Finale mit viel Rückgrat.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Provins
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.9 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Diolinoir
Artikelnummer:	0834716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette
Valais AOC
Provins

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Diolinoir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.9 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.