



2022 Or Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Elegante Assemblage von der Familie Dumoulin

Beschreibung:

Die Familie Dumoulin, hinter welcher Orpailleur steckt, darf als Shooting Star der letzten Jahre im Wallis bezeichnet werden. Der Or Blanc ist eine Assemblage aus fruchtigaromatischem Sauvignon Blanc und fülligem Chardonnay, ausgebaut in neuen und gebrauchten Barriques.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Eine bezaubernde Nase, die Düfte nach Mirabellen, zitrischen Noten, Blütenhonig und weissen Blüten offenbart, dahinter ein dezentes Toasting. Sehr angenehm und ausgewogen am Gaumen, nun auch Golden Delicious und etwas Mandarine, auch eine zarte Briochenote; insgesamt feintexturiert und elegant; konzentrierter Abgang

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz **Region:** Wallis

Produzent: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Bewertung(en): Score 18/20

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.2 %
Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1284122



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Or Blanc

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.2 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren