



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 fruchtig-aromatischem 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 Brioche note; insgesamt feintexturiert und elegant; konzentrierter Abgang

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 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 8-10 Grad servieren