

2021 Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Ein Meditationswein mit grossem Lagerpotenzial



Beschreibung:

Die voluminöse und ausdrucksstarke Cuvée de l'Orpailleur wurde im Stil eines Amarone gekeltert. Ein Rotwein mit üppigen Fruchtaromen, Gewürz- und Holznoten.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein sehr dichtes Nasenbild, das reife Fruchtaromen nach Himbeeren und Kirschen offenbart, auch mediterrane Kräuter wie Thymian und Rosmarin, dahinter kräftige Röstaromen nach Kakao und Vanille. Ein amaroneähnliches Gaumenbild zeigt eine schöne Reife, nun auch Pflaumen, würzige Noten nach schwarzem Pfeffer und sanftem Caramel, die Tannine sind perfekt eingebunden; feintexturiertes, fruchtsüßes Finale mit einigen Tabak- und Zedernholznoten.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.6 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1284621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.6 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.