



2022 Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Degustationsnotiz:

Der Wein wird im Süssdruckverfahren hergestellt, d.h. die Trauben werden sofort abgepresst statt eingemaischt. Mit seinem frischen und weinigen Geschmack verbindet der Dôle Blanche die Lebhaftigkeit eines Weissweins mit der Struktur eines Rotweins.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Gérald Besse

Bewertung(en):

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1291422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle Blanche

Valais AOC

Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren