



2021 Pinot Noir

Diamanterre, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.3 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1284321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Diamanterra
Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.