



## 2022 Or Rosé

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Degustationsnotiz:**

Eleganter und fruchtiger Rosé im Stil der berühmten Rosé der Provence. Cabernet Franc und Syrah, dezent im Eichenfass ausgebaut.;

**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:** Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** Syrah, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1352322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Or Rosé**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren