2023 Merlot

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Degustationsnotiz:
Intensiver, anhaltender Duft nach reifen roten Früchten, gefolgt von feinen Gewürznoten. Sehr komplex. Am Gaumen harmonisch und weich.
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:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1284023

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch