



2022 Dôle

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Degustationsnotiz:

Harmonischer und fruchtbetonter Dôle. Die Klasse des Pinot Noir harmoniert perfekt mit der Frucht und Ausgewogenheit des Gamay.

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):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Gamay, Pinot Noir
Artikelnummer:	1283022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Gamay, Pinot Noir

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkoholgehalt: 13.0 %

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