



2022 Dôle Octoglaive

Valais AOC, Domaine Cornulus

Degustationsnotiz:

Traditionelle Assemblage aus alten Gamay- und Pinot-Noir-Rebstöcken, die auf den Terrassen von Savièse und Sitten heranreifen. Dieser Rotwein mit seinem Bouquet aus Schwarzebeeren, Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren sowie feinen und eleganten Tanninen harmoniert besonders gut mit Walliser Spezialitäten, dem klassischen Pot-au-feu-Eintopf und Fleisch vom Holzkohlengrill.

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:	Domaine Cornulus
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Gamay, Pinot Noir
Artikelnummer:	1336922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle Octoglaive

Valais AOC

Domaine Cornulus

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Gamay, Pinot Noir

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 13.0 %

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