



2022 Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

Degustationsnotiz:

Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen Rouge de Diolly x Pinot Noir. In guten Lagen auf Salgescher Boden und der Nachbarparzelle Miège produziert sie einen feinen, kräftigen Wein mit intensiver Farbe und mit gutem Tanningehalt. Der Diolinoir wird in kleinen 225lt Eichenfässern ausgebaut.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave du Rhodan
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1328022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC

Cave du Rhodan

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.