



2023 Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Degustationsnotiz:

Reiches Bouquet von schwarzen Früchten: Brombeeren, Kirschen. Und ausserdem ein würziger Hauch von Süssholz. Im Gaumen wuchtig, würzig, fleischig.

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:	Gérald Besse
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1291723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Diolinoir

Martigny Valais AOC
Domaine Gérard Besse

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Alkoholgehalt: 13.5 %

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