



## 2023 Cornalin Diamanterre

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**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 L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1372123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cornalin Diamanterre**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

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