



2024 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):	
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	90% Pinot Noir, 10% Gamay
Artikelnummer:	1283024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 90% Pinot Noir, 10% Gamay

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

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