



2013 Diolinoir Domaine Evêché

Valais AOC, Provins Valais

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Sehr aromatische, ausdrucksstarke Nase nach Heidelbeeren, Kirschen und einer Spur Veilchen, schliesslich auch Crémant-Schokolade. Am Gaumen sehr ausgeglichen und explosiv, die Aromen der Nase bestätigen sich, mit ausgesprochen feinen und reifen Tanninen; ein sehr eleganter Diolinor, der durch eine ausgezeichnete Abgangslänge besticht.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzelt, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Provins, société coopérative
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Diolinoir
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0834713075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Diolinoir Domaine Evéché

Valais AOC
Provins Valais

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Diolinoir
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.