



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.
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 18/20
Herkunftsland:	Schweiz
Traubensorte(en):	100% Diolinoir
Alkoholgehalt:	14.0 %
Passt zu:	Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Produzent:	Provins, société coopérative
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.