



Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Riche bouquet de fruits noirs : Mûres, cerises. Et en plus, une touche épicée de réglisse. En bouche, il est puissant, épicé et charnu.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Gérald Besse

Elevage: 10 Mois en Foudre

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Diolinoir

Artikelnummer: 1291723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Diolinoir

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Diolinoir
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.