



L'Enfer du Temps

Vin rouge muté, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dans cet assemblage de Diolinoir avec un peu de Pinot, la fermentation est stoppée à 18 % vol. par l'ajout d'eau-de-vie de vin. Il en résulte un vin très riche dans le style d'un porto vintage. Les tanins puissants du Diolinoir sont parfaitement équilibrés par la douceur fine et les arômes de cerise se révèlent très délicatement.

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: Suisse
Produzent: Coteaux de Sierre Valais AOC
Vol. alcool: 18.0%
A boire: jusqu'en 2040
Cépage(s): Diolinoir, Pinot Noir
Artikelnummer: 1350718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Enfer du Temps

Vin rouge muté
Coteaux de Sierre Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Diolinoir, Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	18.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.