



## Diavoletto

Valais AOC, St. Jodern Kellerei

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Nommé d'après le petit diable qui, selon la légende, a emmené saint Jodern à Rome et ramené une cloche dans la vallée du Rhône. Un vin rouge racé issu d'un gamay puissant et d'un gamaret épicé, affiné dans de petits fûts de bois.

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	St. Jodern Kellerei
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.3%
<b>Cépage(s):</b>	70% Gamay, 30% Gamaret
<b>Artikelnummer:</b>	1363922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Diavolletto

Valais AOC  
St. Jodern Kellerei

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	70% Gamay, 30% Gamaret
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.3%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.