



Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ricco bouquet di frutti neri: more, ciliegie. Inoltre, un tocco speziato di liquirizia. Al palato   potente, speziato e carnoso.

Ideale con:

Antipasti, pat  o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15   17  C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Variet  d'uva: 100% Diolinoir

Numero articolo: 1291724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Diolinoir

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Diolinoir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.