



Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il vino   prodotto con il metodo della pressatura soffice, che prevede che le uve vengano immediatamente pressate anzich  pigiate. Con il suo sapore fresco e vinoso, il Dôle Blanche combina la vivacit  di un vino bianco con la struttura di un vino rosso.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialit  di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Da bere: da subito fino al 2026

Variet  d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1291422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dôle Blanche

Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi