



Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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

Ideale con:

Antipasti, paté 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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Diolinoir

Artikelnummer: 1291723

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 grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.