



Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Questo vitigno rosso è una nuova selezione del 1970 tra Rouge de Diolly e Pinot Noir. Situato in buone parcelle a Salquenen e nella parcella vicina a Miège, produce un vino fine e potente, dal colore intenso e dal buon contenuto di tannini. Il Diolinoir viene affinato in piccole botti di rovere da 225 litri.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave du Rhodan

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Diolinoir

Artikelnummer: 1328022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC
Cave du Rhodan

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Svizzera |
| Varietà d'uva: | 100% Diolinoir |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 12 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.0% |
| Servier: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |