



## L'Enfer du Temps

Vin rouge muté, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

In questo assemblaggio di Diolinoir con un po' di Pinot, la fermentazione viene fermata a 18% vol. con l'aggiunta di acquavite di vino. Il risultato è un vino molto ricco, nello stile di un porto d'annata. I potenti tannini del Diolinoir sono perfettamente bilanciati dalla fine dolcezza e gli aromi di ciliegia emergono con grande delicatezza.

#### Ideale con:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

#### Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

**Paese di origine:** Svizzera  
**Produttore:** Coteaux de Sierre Valais AOC  
**Vol. alcolici:** 18.0%  
**Da bere:** da subito fino al 2040  
**Varietà d'uva:** Diolinoir, Pinot Noir  
**Artikelnummer:** 1350716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### L'Enfer du Temps

Vin rouge muté  
Coteaux de Sierre Valais AOC

|                       |                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                                |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Diolinoir, Pinot Noir                                                   |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2040                                                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 18.0%                                                                   |
| <b>Servier:</b>       | Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi. |