



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: 1350718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Enfer du Temps

Vin rouge muté
Coteaux de Sierre Valais AOC

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