



2012 Dôle La Mouette

Valais AOC, Sélection Mövenpick

Dôle – Charme und Finesse für alle Tage

Nota di degustazione:

Rubinrot, violette Reflexe. Kleine rote Beeren wie Himbeeren und Preiselbeeren in der verführerisch offenen Nase, eine köstliche Zimtnote auch und etwas Veilchenduft. Ein sanfter Auftakt, abgelöst von einer feinfruchtigen Aromatik mit viel Schmelz; saftig und prima balanciert, samtweiche Tannine; später auch etwas weisser Pfeffer und eine Spur Lebkuchengewürz; angenehmer Abgang.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave St-Pierre
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2016
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Gamay
Numero di articolo:	0316712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle La Mouette

Valais AOC

Sélection Mövenpick

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Gamay
Maturità:	Jetzt bis 2016
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren