



2018 L'Enfer du Temps

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

Nota di degustazione:

In questo assemblaggio di Diolinoir con un pizzico di Pinot, la fermentazione viene fermata a 18% vol. con l'aggiunta di brandy. Il risultato è un vino molto corposo, nello stile di un porto d'annata. I forti tannini del Diolinoir sono perfettamente bilanciati dalla fine dolcezza e i sapori di ciliegia emergono con grande delicatezza.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 18.0 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: Diolinoir, Pinot Noir

Numero di articolo: 1350718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Enfer du Temps

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

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Diolinoir, Pinot Noir
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	18.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.