2022 Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

Nota di degustazione:
Il vitigno a bacca rossa è una nuova varietà del 1970 tra Rouge de Diolly x Pinot Noir. In buoni siti su terreni Salgesch e nella vicina parcella 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.
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave du Rhodan
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1328022

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC
Cave du Rhodan

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch