



## 2021 Or Noir

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Facettenreiche Cuvée vom rechten Walliser Rhoneufer

### **Beschreibung:**

Der Or noir ist eine rote Assemblage aus den Grundweinen Syrah, Merlot und Cabernet Franc mit rund einem Jahr Barriquereife. Daraus entsteht ein komplexer Rotwein mit konzentrierten Fruchtnoten, ergänzt durch gepflegte Barriquenoten und einer dichten und doch eleganten Tanninstruktur.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein vielfältiges Nasenbild, das geprägt ist von Aromen nach Zwetschgen, Kirschen, aber auch etwas Cassis, ergänzt durch Pain d'épices und Mocca, auch einige Zederholznoten. Am Gaumen sanft beginnend und immer intensiver werdend, sehr geschmeidig und fruchtintensiv, wiederum unterlegt von einigen würzigen Noten nach Nelke und schwarzem Pfeffer, die Tannine sind elegant und verbinden sich aufs Schönste mit der Frucht; langes Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1284221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Or Noir**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.