



## 2018 L'Enfer du Temps

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

**Degustationsnotiz:**

Bei dieser Assemblage aus Diolinoir mit einem Schuss Pinot wird die Gärung bei 18 Vol. % durch zufügen von Weinbrand gestopt. Es entsteht ein sehr gehaltvoller Wein im Stile eines Vintage Port. Die kräftigen Tannine des Diolinoir werden durch die feine Süsse perfekt balanciert und die feinen Kirscharomen kommen sehr delikate zum Vorschein.

**Passt zu:**

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Wallis

**Produzent:**

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 18.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** Diolinoir, Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1350718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Enfer du Temps**

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

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Diolinoir, Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	18.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren