



2022 Merlot Diamanterre

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Degustationsnotiz:

Intensive Nase mit leichten Noten von Kirschen und Unterholz. Am Gaumen klar, charmant, dicht, mit grosser Komplexität. Leichte Anklänge an schwarze Oliven und Nelken. Dichte Tannine und schöne Länge.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Bewertung(en):

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Merlot

Artikelnummer: 1371222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Diamanterre

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Merlot

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.