



2023 Dôle

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Degustationsnotiz:

Harmonischer und fruchtbetonter Dôle. Die Klasse des Pinot Noir harmoniert perfekt mit der Frucht und Ausgewogenheit des Gamay.

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.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 1283023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

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