



Dôle Blanche
AOC Valais

价格：CHF 20.00

特征

姓名：Dôle Blanche
AOC：AOC Valais
收藏：Tradition
葡萄酒厂：Domaine des Muses
(Taramarcas, Robert)
地区：瓦莱州中部, 瓦莱州 (Valais)
颜色：粉红色
类别：调配酒
品种：佳美, 黑皮诺 (布洛勃艮德, 柯莱维内)
酿造方法：酒罐中酿制
Ageing：Tank
品种：干型
酒体：中度
酒精含量：13.0%
土壤：石灰石, 片岩
容量：75.0 cl

服务

食物搭配：鱼类, 亚洲美食, 海水鱼, 烤鱼, 海鲜, 甲壳类
保存时间：1 - 3 年份
最佳饮用温度：10.0°C - 12.0°C
最佳存放条件：保存温度 10°C-14°C
湿度 60% -80%
避光保存
水平放置
避免震动

品尝

外观

透明度：色泽光亮的
强度：色泽偏淡
外观：美丽
颜色：淡粉红

香气

鼻嗅
个性：清晰的
表现：直接
精致性：高贵的
复杂性：宜人的
强度：较好
香味
果香系列：柑橘

感觉

口感
前味：美好
进展：宜人的
结构：令人赞赏的
味道：果味
强度：强
后味：美妙
持续度：好