



Dôle Blanche AOC Valais

價格： CHF 20.00

特徵

姓名： Dôle Blanche
AOC： AOC Valais
收藏： Tradition
葡萄酒廠： Domaine des Muses
(Taramarcas, Robert)
地區： 瓦萊州中部, 瓦萊州 (Valais)
顏色： 粉紅色
類別： 調配酒
品種： 佳美, 黑皮諾 (布洛勃良德, 柯萊維內)
釀造方法： 酒罐中釀製
Ageing： Tank
品種： 幹型
酒體： 中度
酒精含量： 13.0%
土壤： 石灰石, 片岩
容量： 75.0 cl

服務

食物搭配： 魚類, 亞洲美食, 海水魚, 烤魚, 海鮮, 甲殼類
保存時間： 1 - 3 年份
最佳飲用溫度： 10.0°C - 12.0°C
最佳存放條件： 保存溫度 10°C-14°C
濕度 60% -80%
避光保存
水平放置
避免震動

品嚐

外觀

透明度： 色澤光亮的
強度： 色澤偏淡
外觀： 美麗
顏色： 淡粉紅

香氣

鼻嗅
個性： 清晰的
表現： 直接
精緻性： 高貴的
複雜性： 宜人的
強度： 較好
香味
果香系列： 柑橘

感覺

口感
前味： 美好
進展： 宜人的
結構： 令人讚賞的
味道： 果味
強度： 強
後味： 美妙
持續度： 好