Swiss Fine Wine



Dôle Sélection vieilles vignes

AOC Wallis

Preis :	CHF 24.50

Charakteristik

Name :	Dôle
Erweiterung :	Sélection vieilles vignes
Bezeichnung :	AOC Wallis
Sammlung :	Tradition
Weingut :	Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)
Region :	Mittelwallis, Wallis
Farbe :	Rot
Kategorie :	Gemischt
Rebsorten :	Gamay, Pinot Noir (Blauburgunder, Klävner)
Produktion :	Im Tank angebaut
Ageing :	Tank
Typ :	Trocken
Körper :	Durchschnitt
Alkohol :	13.0%
Boden :	Kalkstein, Schiefer
Kapazität :	75.0 cl

Service

Speisen und Wein :	Fleisch, Käse, Gemüse, Fleischpastete, Feinkost, Geflügel, weißes Fleisch, rohes Fleisch, rotes Fleisch, Hartkäse, gegrilltes Gemüse
Lagerzeit :	2 - 5 Jahre
Betriebstemperatur :	16.0°C - 18.0°C
Ideale Lagerbedingungen :	Lagertemperaturen 10°C-14 °C Luftfeuchtigkeit 60% -80% Lichtgeschützt Liegende Positiion Ohne Vibrationen

Verkostung

AUSSEHEN

Klarheit :	Glänzend
Intensität :	Durchschnittlich
Aspekt :	Schönes Aussehen
Farbe :	Granatrot

AROMA

Nase

Charakter :	Ausgeprägt
Ausdruck :	Durchschnittlich
Finesse :	Elegant
Komplexität :	Angenehm
Stärke :	Gut

Parfüm

Fruchtig :	Cassis, Himbeere, Johannisbeere

SENSATION

Im Mund

Angriff :	Schön
Evolution :	Angenehm
Struktur :	Bewundernswert
Geschmack :	Fruchtig, betörend
Intensität :	Gut
Endgeschmack :	Schön
Beharrlichkeit :	Gut

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch