



Dôle du Valais AOC Nuit d'Amour 2012

Cave Valcombe SA

Artikel Nr.	01808	
Land	Schweiz	
Herkunft	Kanton Wallis, Schweiz geschützte Walliser Bezeichnung.	Dôle ist eine
Rebsorte	(%)	
Qualitätsbezeich.	AOC	
Geschmack	trocken	
Trinktemperatur	13 - 15° C	
Füllmenge	0,00 l	
Beschreibung	Der Dôle, eine rituelle Assemblage von Pinot Noir (Hauptanteil) und Gamay. Die Assemblage muss aus min. 85 % Pinot Noir und Gamay bestehen. Granatrot. Knackig, fruchtige Nase mit frischer Note nach schwarzen Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen angenehm beerig und blumig. Ein Basis-Schweizer, mit einem perfekten Preis-Leistungs-Verhältnis.	
Empfehlung	Fleischpastete, Trockenfleisch, gebratenes Rindfleisch, Rindsfilet an Pfeffersauce, Lamm, Käseplatte	