



Dôle La Mouette

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Die Walliser Sonne im Glas

Beschreibung:

Exklusiv Selected by Mövenpick: Der Rotwein-Liebling aus der Schweiz steht für ein besonderes Preis-Genuss-Verhältnis und überzeugt mit viel Eleganz und Raffinesse.

Aromenprofil:

Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksstarke Nase mit rotbeerigen und floralen Noten, auch ein Hauch Zimt und gut gebackenes Ruchbrot. Beeriger Auftakt, abgelöst von einer fein abgestimmten Frucht, die ergänzt wird durch etwas Würze und einen Hauch Caramel, saftig und von einer passenden Frischenote begleitet; mittellanger Abgang.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Selected by Mövenpick

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 55% Pinot Noir, 45% Gamay

Artikelnummer: 0316724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dôle La Mouette

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Gamay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.