



Diolinoir AOC Evêché 2015

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Wallis
Ausbau	Eichenfass
Ausschanktemperatur	15-17°C
Alkoholgehalt	13.9 %
Traubensorten	Diolinoir
Passt zu	Hartkäse, Kalb, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2015
Artikelnummer	95006787

Bemerkungen

Dieser historische Weinberg des Bistums von Sitten, an den Hängen von Savièse, ist ein wahrhaftiger Interpret dieses Terroirs. Der vielschichtige Lössboden und das privilegierte Mikroklima der Domaines.

Degustationsnotizen

Intensiv rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Ein sehr gehaltvolles Bouquet, das an Schwarzen Holunder, Brombeeren und Gewürznelke erinnert, auch eine Spur Curry, schliesslich Aromen von Kakao und etwas Baumnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven und ausdrucksvollen Fruchtaromatik, die auch eine schöne Würze zeigt; sehr angenehme Gerbstoffe, trotz seiner Konzentration immer elegant bleibend; langes Finale.

Passt zu

Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.