



DIOLINOIR

Réserve de la St-Hubert

Ich wollte, dass die Herbstsonne diese Beeren mit Zucker durchtränkt und dass die erste Kälte sie von allen Unreinheiten befreit. So habe ich sie bis Sankt Hubertus in der Kälte zittern lassen. Nun haben sie ihre ganze Würze, den ganzen Reichtum ihres Herbstduftes freigegeben. Und der Wein wurde geboren, ein Prestigewein. Diese Prinzessin in ihrem schwarzen Abendkleid, geschmückt mit leuchtenden Rubinen, widme ich meinen Freunden und allen, deren Gaumen ihre Finesse zu schätzen wissen.

CEPAGE	<i>Diolinoir</i>
APPELLATION	<i>AOC Valais</i>
BOUQUET	<i>Dieser Walliser hat ein komplexes und beeriges Finale, Welsches leicht an Sauerklee erinnert.</i>
GAUMEN	<i>Im Gaumen viel Kraft und Fülle, mit einer präsenten Säure, die jedoch perfekt eingebettet ist. Eine robuste Walliser Rarität.</i>
ALKOHOLGEHALT	<i>13.5% Vol. Alkohol</i>
TEMPERATUR	<i>bei 12°-16° C.</i>
LAGERHALTUNG	<i>max. 5-8 Jahre</i>
EIGNUNG	<i>Rote Fleisch und Wild</i>



FLASCHE

75cl - 6 Flaschen pro Karton