

Réaumur Dôle AOC Valais

Sortentypisch - delikater - mit Potenzial



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Schweiz

Rebsorte

Gamay, Pinot Noir

Produzent

Caves Saint-Valentin

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang

0000

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

10800500

Kulinarik

Leichten Vorspeisen, Kaninchen,
Hähnchen, Wurstwaren / Aufschnitt,
traditionelle Gerichte wie Braten,
Ofenguck

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Réaumur - die fast vergessene Temperaturskala wurde 1730 von dem französischen Naturforscher René-Antoine Ferchault de Réaumur (1683-1757) entwickelt. Sie war bis ins 19. Jahrhundert recht verbreitet und wurde auch von Winzern genutzt. Im Zusammenhang mit Wein spielt die Linie stark auf das Wort "Mur", also die typischen Trockensteinmauern in den Steillagen der Weinberge im Wallis an. Neben Stabilität sind die Mauern besonders wichtig, um die Sonnenwärme für die kühlen Bergnächte zu speichern.

Leichten Vorspeisen, Kaninchen, Hähnchen, Wurstwaren / Aufschnitt,
traditionelle Gerichte wie Braten, Ofenguck

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Intensiv, leuchtendes Rot mit funkelnden Violettreflexen, mitteldicht.

Aromatik

Aromatik: Zarte blumige Noten mit einem reif-fruchtigen Hauch nach roten Waldbeeren, Eisbonbon, im Finale subtile Mineralität.

Körper

Körper: Lebendiger, langer Antrunk, filigrane, gut eingebundene Säure, im Gaumen delikate Fruchtigkeit, im Abgang delikate Herbe.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Vielschichtig, schillernde Aromapalette.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch