

Réaumur Dôle Blanche AOC Valais

Sortentypisch - delikat - reif-fruchtig



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

Genussreif

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

9 - 12°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

10456500

Kulinarik

Leichte Vorspeisen, Hähnchen,
Wurstwaren/Aufschnitt, Krustentiere,
Gemüse, asiatische Küche

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.

Leichte Vorspeisen, Hähnchen, Wurstwaren/Aufschnitt, Krustentiere, Gemüse, asiatische Küche

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Helles Rosa mit dezenten Rotgoldreflexen.

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

Qualität: Vielschichtig, schillernde Aromapalette.



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