



Diolinoir 75cl Cîna

Typ	Wein
Produzent	Cîna Gilles & Joël
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	14 - 16°C
Trinkreif	8 - 10 Jahre
Traubensorten	0 Diolinoir
Grösse	75cl.
Gebinde	12
Artikelnummer	10193

Bemerkungen

Dieser Wein, vinifiziert im Barrique Fass, zeichnet sich durch Finesse und Kraft aus. Er ist ein kostbarer Wein, der alles hat, um zu gefallen. Entstanden aus der Befruchtung der Rebe von Diolly mit den Pollen des Pinot Noir, wird der Diolinoir hauptsächlich im Wallis angepflanzt und für Assemblagen verwendet. Seine auffallend reiche Farbe und seine ausgeprägten Tannine haben uns zur Vinifizierung eines reinen Jahrgangs angeregt. Das Resultat : eine grosse Intensität in der Nase und ein spezieller Hauch von gedörrter Pflaume. Das Eichenfass bringt seine typischen Aromen von Holz und Vanille mit ein.

Passt zu

rotes Fleisch, Lamm, Käse

Degustationsnotizen

fein, reich, kräftig, mit ausgeprägten Tanninen ,langanhaltend.