



VINS des CHEVALIERS

Assemblage von Pinot Noir (80–90%) und Gamay (5–10%). Der Dôle kann auch andere Traubensorten aus dem Wallis beinhalten (max. 15%). Die Pinot-Traube verleiht ihm Kraft und Robustheit, die Gamay-Traube vermittelt ihm Frische und Fruchtigkeit.

Degustation

Intensiver rubinroter Körper mit violetten Reflexen in der Jugend, Geruch nach kleinen frischen Beeren, der Pinot Noir verleiht ihm eine Holundernote. Im Gaumen ist dieser Wein sehr ausgeglichen. Dank dem Gamay hat er eine gewisse Frische, die sich hervorragend mit dem kraftvollen, würzigen Pinot Noir verbindet.

Passende Speisen

Der Dôle ist ein idealer Begleiter zu Geflügel, rotem Fleisch oder Weichkäse.

Beschrieb

Traubensorten: Pinot Noir,
Gamay, Diolinoir, Gamaret
Ausbau: warme Maischegärung,
anschliessend im Stahltank
Alkohol ca. 12,5 Vol.-%
Gesamtsäure ca. 4,5g/l

Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 3 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 13 bis 15°C



Dôle