



"Les Fers de Lance" Dôle de Salquenen AOC Valais

Philippe Constantin
Schweiz, Wallis

Vinifikation

Ausbau im Edelstahltank

Charakter

Dunkles Rubinrot; im Duft viel beerige Aromen von roten Früchte, Himbeere und Kirsche, fein würzige Terroir-Noten; auf dem Gaumen sehr zugängliche Stilistik, geschmolzenen Tannine, seidig; saftige Stütze macht in besonders lang und klingt angenehm nach

Geschichte

Der Dôle ist ein Walliser AOC Wein, der aus reinem Pinot Noir oder einer Mischung von roten Rebsorten stammt.

Diese Mischung muss mindestens 51% Pinot Noir und Gamay enthalten. In den 51% muss Pinot Noir überwiegen.

Es können alle zugelassenen Rotweinsorten wie Syrah, Humagne Rouge oder Cornalin enthalten sein. Diese weiteren Sorten bereichern die Komplexität und können je nach Terroir und Produzent persönliche Akzente setzen.

Konsumhinweis

Helles Fleisch, Kalb, Geflügel, Aufschnitt-Platte mit Walliser Trockenfleisch, würzige Hart-Käse, Raclette

Technische Details

Traubensorten:	75% Pinot Noir / Blauburgunder, 25% Gamay
Trinkreife:	2024 - 2027
Alkohol:	13.8 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite