



"Valais d'Or" Diolinoir 2017

Maurice Gay, Valais AOC

Schweiz > Wallis

Reifungspotential : 4 - 6 Jahre
% Alkoholgehalt : 13.00°



Auszeichnung

Expovina - Silber-Diplom - August 2018

Rebsorte(n) :

Diolinoir

Degustationsnotizen

Auge : Dichtes, kräftiges Dunkelrot.

Nase : Cassis- und Brombeeraromen, untermalt von einem Hauch orientalischer Gewürze.

Gaumen : Komplex, vollmundig und fruchtig, mit schönen, geschmeidigen Tanninen.

Gastronomie

Bauernterrine, Kaninchenterrine mit Dörripflaumen, Couscous, Geflügel-Curry, Kaninchen an Senfsauce, Rindskotelett, Grilladen, Lammrack, Wildschweinfilet, Rehpfeffer, Greyerzer, Brombeerkuchen.

Terroir

Diolinoir ist eine Schweizer Rebsorte aus den 1970er Jahren. Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen den Sorten Rouge de Diolly und Pinot Noir (Blauburgunder). Eine Rebsorte die gerne an sonnenexponierten, terrassierten Hanglagen im Mittelwallis gedeiht.

Weinbereitung

Maische in thermoregulierten Stahltanks, Ausbau teilweise in Eichenbarriques.

Önologe(n)

Thierry Ciampi & André Hotz