



# Dôle Hurlevent



## **Anbaugebiet**

Mittelwallis.

## **Rebsorte**

Pinot noir (Blauburgunder) und Gamay. Dôle ist ein AOC-Wein, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von im Wallis erlaubten und kultivierten roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85% Pinot noir und Gamay enthalten. In diesen 85% muss der Pinot noir überwiegen.

## **Verkostung**

Funkelndes Rubinrot, herrlich frisch nach Beeren duftend, harmonisch und lecker, schön ausbalanciert in Säure, Tannin und Alkohol, ein rässiger und eleganter Tropfen.

## **Gastronomie**

Der Dôle "Hurlevent" (heulende Wind) harmoniert mit rotem Fleisch, Wild, Kaninchen, Lamm, Terrinen, Walliser Trockenfleisch und Käse öfters nach einem Jahr Flaschenabfüllung.

Wir empfehlen, ihn bei einer Temperatur von 16-18° zu geniessen.