



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.