



FIN BEC

# DIOLINOIR 2016

## Rebsorte

Ampelographie	1970 entstand eine neue Rebsorte durch die Befruchtung des Diolly (Rebsorte eingeführt in den 20er-Jahren durch Dr. Wuilloud) und des Pinot Noir. Der Name Diolinoir ging aus einer Wortkomposition aus den Ursprüngen beider Traubensorten hervor. Es ist ein kräftiger Wein, reich an Gerbstoffen, welche ihm ein ausgezeichnetes Alterspotenzial verleihen.
Trauben	Die Trauben dieses Weines stammen aus der Gemeinder Conthey im Herzen der Walliser Rebberge.

## Kommentar von Virginia Haberkorn, Oenologe

	Auge	Intensives Purpurrot
	Nase	Intensiv, fruchtig (schwarze Früchte, Amarenakirsche), würzige Noten (Lakritze), geräucherte Noten
	Gaumen	Weicher Auftakt, fruchtig (schwarze Früchte), würzige Noten, weiche Tanninen, schönes Gleichgewicht zw. Struktur und Säure, langer fruchtiger Abgang

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Barbecue, mariniertes Fleisch mit Saucen, Geflügel.
Service- Temperatur	16 -18° C
Trinkreife	2017 - 2021

## Technische Daten

Alkohol	13,5% Vol.
Gesamtsäure	6.3 g/l
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau