



Diolinoir «Fût de Chêne»

Traubensorte	:	Diolinoir
Charaktereigenschaften	:	Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen Rouge de Diolly und Pinot Noir. In guten Lagen auf Salgescher Boden und der Nachbarparzelle Miège produziert sie einen feinen, kräftigen Wein mit intensiver Farbe und mit gutem Tanningehalt. Der Diolinoir wird in kleinen 225lt Eichenfässer ausgebaut.
Gastronomischen Zusammenspiel	:	Wild, rotem Fleisch, Käse
Servicetemperatur	:	16° – 18
Trinkreif ab	:	2 - 3 Jahre
Flascheninhalt	:	75cl