



Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

Dahu frisé

Vin mousseux de Pays Suisse

Dégustation : robe abricot saumon, vin fin pétillant aux bulles élégantes et fines, bouquet de fleurs et de fruits, vin sec, frais, revigorant avec une charmante vivacité.

Accords gastronomiques : apéritif, amuse-bouche, salade ou cocktail de crevettes ou gambas, filets de sole ou de turbo au rosé mousseux, rouget grillé, sandre ou brochet rôti au jus de viande, moules marinières ou farcies, poissons frits, grillés ou meunière, feuilleté au fromage, charcuterie, tomme de brebis ou de chèvre demi-sèche ou sèche, gratin de fruits rouges, soupe de fraises à la fleur d'oranger, desserts de glace.

Repères œnologiques

Appellation vin mousseux de Pays Suisse

Cépage Gamay - Pinot noir

Lieu de production raisins produits en Valais

Vinification macération durant une journée, fermentation alcoolique à basse température et élevage sur lies fines

Teneur en alcool 12% vol

Conservation et service

Temps de garde Il n'y a pas de date limite de consommation optimale pour les vins car leur conservation est théoriquement illimitée. En ce qui concerne les vins mousseux qui perdent plus ou moins rapidement de leur effervescence et de leur fraîcheur selon les conditions de conservation, nous vous conseillons de le consommer dans les 12 mois suivant son achat.

Température de service 6 à 8°C





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

Dahu frisé

Schaumwein aus der Schweiz

Degustation: lachs- und aprikosenfarben, perlender Wein mit eleganten und feinen Blasen, blumiges und fruchtiges Bukett, ein trockener Wein, frisch und ermunternd mit einer charmanten Spritzigkeit.

Gastronomischer Einklang: Aperitif, Appetithäppchen, Krevettensalat oder -cocktail, Gambas an Paprika, Seezunge- oder Steinbuttfilet an Rosé-Schaumwein, gebratener Hecht oder Zander an Fleischjus, Miesmuscheln gefüllt oder nach Seemannsart, gebratener oder frittierter Fisch, Blätterteiggebäck mit Käse, Wurstware, gelagerter Geiss- oder Schafskäse, Gratin mit roten Beeren, Erdbeersuppe an Orangenblüten, Eisdesserts.

Önologische Anhaltspunkte

Appellation: vin mousseux de Pays Suisse

Rebsorten: Gamay - Pinot noir

Produktionsgebiet: Die Trauben reifen im Wallis

Weinbereitung: eintägige Mazeration, anschliessend Kaltgärung und Ausbau auf der feinen Hefe

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Lagerung und Ausschank

Alterungspotential: Theoretisch kann ein Wein unbeschränkt haltbar sein. Schaumweine verlieren jedoch, je nach Lagerbedingungen, mehr oder weniger rasch ihre Kohlensäure und ihre Frische, weshalb wir einen Genuss inneret einem Jahr nach dem Verkaufsdatum empfehlen.

Genusstemperatur: 6 - 8° C

