

# Der nominierte Wein.

SELECTION 

**DOLE BLANCHE AOC VALAIS  
2008**

**Rebsorte :** Pinot Noir und Gamay

**Vinifizierung :** Für den Dôle Blanche werden die roten Trauben sofort nach ihrer Annahme sorgfältig eingemaischt und gepresst. Dann folgt eine Kaltgärung, die langsam abläuft und so gewisse bei diesem Rosé besonders geschätzte Aromen optimal zur Geltung bringt.

**Eigenschaften:** Das intensive, parfümierte Bouquet mit Aromen von frischen Früchten, Litschis und Waldbeeren verströmt entfaltete Jugendlichkeit. Am Gaumen sehr ausgewogen, wunderbar rund und gehaltvoll, gestützt durch eine feine, diskrete Säure.

**Ausschanktemperatur:** 11-12 °C.

**Empfehlung :** passt sehr gut zu asiatischen Gerichten und würzigen Speisen. Ideal zum Aperitif auf einer sonnigen Terrasse !

**Lagerfähigkeit:** 1 – 2 Jahre.

