



PINOT NOIR DAL DSCHEMBER, AOC Valais

Eine edle Verbindung aus Walliser Pinot Noir gereift mit Arvenholz aus dem Graubünden

Jahrgang	2018
Inhalt	75cl
Land	Schweiz
Region	AOC Valais
Rebsorten	100 % Pinot Noir
Gärung	6 - 10 Tage Maischegärung
Ausbau	2 – 3 Jahre in Holzfässern (vorwiegend französische Eiche) aus dem Jahr 1867, anschl. 9 Monate gereift mit Arvenholz aus dem Graubünden
Alkohol	ca. 13 % Vol.
Serviertemperatur	16 - 18° C
Lagerpotential	3 - 8 Jahre



Leuchtendes Kirschrot mit Nuancen von Ziegelrot.

Der Pinot Noir Dal Dschember wird zuerst mindestens 2-3 Jahre in Holzfässern aus dem Jahr 1867 gelagert und wird anschliessend noch 9 Monate mit Arvenholz aus dem Graubünden in einem kleinen Holzfass verfeinert.

Weiche Aromatik von Zirbelholz mit typischer Pinot Noir-Fruchtnote von reifen Kirschen.

Strukturbetont, elegante Verbindung von Kraft und weichem Schmelz, harmonischer langanhaltender Abgang.

Ein gehaltvoller und langlebiger Rotwein mit angenehm eingebundenen Holzaromen.

Der Pinot Noir Dal Dschember ist ein eleganter Begleiter zu Fleisch und würzigen Gerichten.

... er gehört zu unseren rebsortentypisch ausgebauten Spitzenwallisern der SÉLECTION TOBIAS MATHIER.