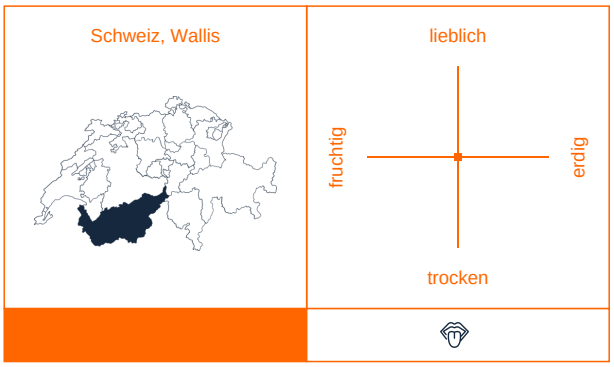
MW LA SEILLE DÔLE BLANCHE - VALAIS AOC MW LA SEILLE AOC

DÉLIVAL



Das dezente Bouquet offenbart Fruchtaromen, die uns an Pfirsich, Aprikosen, Waldbeeren und feine Gewürznoten denken lassen. Der Dôle Blanche präsentiert sich im Gaumen sehr elegant, rund und ausgewogen. Die feine Textur und die typische Struktur von mittlerer Intensität hinterlassen einen authentischen Sinneseindruck, der bis in den Abgang anhält.



Pinot Noir, Gamay

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Würzig, Pfirsich, Aprikose, Waldbeeren

Vesperplatte, frittierte Eglifilet

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

VOI MIGROS partner