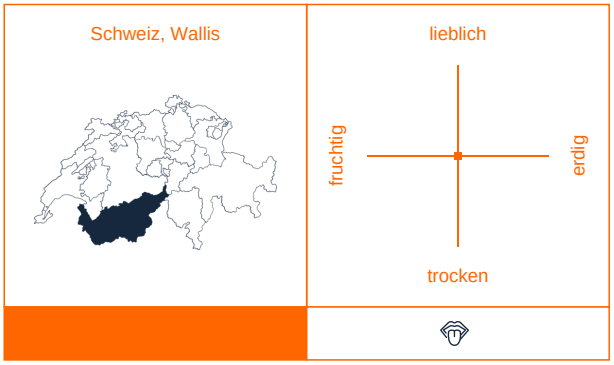
# DÔLE BLANCHE - VALAIS AOC AOC

## DÉLIVAL




Das intensive Bouquet offenbart Fruchtaromen, die an Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Süsskirschen und Rose, Heu sowie würzige Noten denken lassen. Diese Assemblage, als Rosé vinifiziert, präsentiert sich im Gaumen präsent, nachhaltig und trotzdem ausgewogen. Die leicht stoffige Textur, der Gehalt und die typische Fruchtstruktur hinterlassen einen Sinneseindruck, der bis in den Abgang anhält.




**Pinot Noir, Gamay**

**Genussreife: 1 - 3 Jahre**

**Im Edelstahltank ausgebaut**

**Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Kalte Platte, Fischgerichte, Geflügelgerichte, Canapé, Thaï, Wok-Gerichte**

**Trinktemperatur: 11 bis 13 °C**

**13.9 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **mild** | **säurehaltig** |

VOI MIGROS partner