



ANBAUORT

Die sonnenverwöhnte Reblage der Gemeinde Salgesch, aus der unser Dôle stammt, ist im Kataster als „Hölle“ eingetragen - beste Voraussetzungen für unseren „Sang de l'enfer“.

TERROIR

Die kalk- und magnesiumhaltigen Böden bilden die optimale Grundlage zum Kultivieren von Pinot Noir.

REBSORTE

Der Dôle ist eine für das Wallis reservierte Bezeichnung für den wohl bekanntesten Rotwein der Schweiz. Es gibt keine Traubensorte, die Dôle heisst. Dôle ist ein Mischsatz von 85% Pinot Noir- und Gamaytrauben, wobei der Pinot Noir Anteil überwiegen muss. Ein weiterer Anteil von 15% kann aus anderen roten Traubensorten des Wallis stammen.

WEINBEREITUNG

Kleine Erträge sowie ein durchschnittlicher Zuckergehalt von 95° Oechsle sind Voraussetzungen für unseren Dôle de Salquenen. Gärung mit einer stetigen Temperaturkontrolle. Verlängerte Cuvage und Aufbereitung im Tank während 6 Monaten.

DEGUSTATIONSBEFUND

Der Pinot Noir verleiht unserem Dôle seine Rasse, seine Noblesse und sein Bouquet. Der Gamay ist für die Fruchtigkeit und seine Robustheit verantwortlich.

LAGERFÄHIGKEIT

Die Trinkreife beginnt nach einem Jahr Lagerung.

GASTRONOMIE

Geflügel, Kalb- und Schweinefleisch, Käse und getrocknete Fleischspezialitäten aus dem Wallis.

Unsere Empfehlung:

Der Dôle schmeckt vorzüglich zu Munder Safran-Risotto.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 16° Celsius.