



ANBAUORT

Das Traubengut stammt aus Salgesch und der näheren Umgebung.

TERROIR

Kalk- und magnesiumhaltige Böden.

REBSORTE

Der Dôle Blanche besteht aus den Rebsorten Pinot Noir und Gamay, entsprechend dem herkömmlichen roten Dôle. Dieses Traubengut muss auch den gleichen strengen AOC Qualitätskriterien entsprechen.

WEINBEREITUNG

Das Traubengut steht nur kurze Zeit auf der Maische und gewinnt dadurch die charakteristische helle Farbe und die feinen Extrakte. Anschliessend wird süss gepresst. Die alkoholische Gärung und der Säureabbau werden im Edelstahltank vollzogen.

DEGUSTATIONSBEFUND

Unser Dôle Blanche überzeugt mit seinem blumigen Bouquet, seinen charmanten Fruchtaromen und einer angenehmen Restsüsse im Gaumen.

LAGERFÄHIGKEIT

Er liebt es, jung getrunken zu werden.

GASTRONOMIE

Aperitif, Salate und Hors d' Oeuvres, Krustentiere, Fisch aus dem Meer sowie einheimischen Gewässern.

Unsere Empfehlung:

Der Weisse Dôle schmeckt vorzüglich zu einer würzigen Bouillabaisse auf der Sommerterrasse.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° Celsius.