



### 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.