

# 2024 Eichholz Dioli Porto AOC

Weingut Eichholz Irene Grünenfelder

---



## Ohne Sulfite

<b>Typ</b>	Rot
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC Grabünden
<b>Ausbau</b>	Methode traditionell Portugal
<b>Ausschanktemperatur</b>	12 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 10 - 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	20 %
<b>Traubensorten</b>	Diolinor, Merlot
<b>Grösse</b>	37cl
<b>Artikelnummer</b>	32112324

## Bemerkungen

Der wärmende Likörwein aus Diolinoir und Merlot wurde nach Methoden, wie sie traditionell in Portugal anzutreffen sind, gekeltert. Das heisst, der halb vergorene Traubensaft wird mit Weinbrand aufgespritzt und so haltbar gemacht. Unfiltriert, ohne Sulfitzugabe.

## Passt zu

Der Dunkel-Süsse. Zu Dessert, Käse oder einfach als Abrundung vor dem Cheminée.