



Syrah Quintessence

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey (Bio)

Grosser Syrah mit Walliser Handschrift

Beschreibung:

Mit dem Syrah Quintessence unterstreicht Caroline Frey eindrucksvoll das aussergewöhnliche Potenzial der Rebsorte Syrah im Wallis. Die Trauben stammen aus der Einzellage Les Perches oberhalb von Fully, deren steile Gneis- und Moränenböden ideale Voraussetzungen für einen Wein von grosser Präzision und mineralischer Tiefe schaffen. Ein Teil der Reben geht auf Sérine Pointue zurück – eine seltene, als ursprüngliche Form der Syrah geltende Selektion, deren Pflanzmaterial von renommierten Côte-Rôtie-Domänen stammt. Rund 18 Monate Barrique reife verleihen dem Wein zusätzliche Komplexität, ohne seinen Herkunftscharakter zu überdecken. Das Ergebnis ist ein ebenso kraftvoller wie eleganter Syrah, der die Frische des Walliser Hochgebirgsklimas mit der Finesse grosser Rhône-Vorbilder verbindet.

Aromenprofil:

Schon in der Nase zeigt die Quintessence Syrah ihre ganze Ausdruckskraft. Aromen von reifen schwarzen Kirschen, Brombeeren und Cassis stehen im Vordergrund und werden von feinen Noten von schwarzem und Weissm Pfeffer begleitet. Ein Hauch von Veilchen, dezente Röstaromen sowie Anklänge von Zedernholz und dunkler Schokolade verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe und Eleganz. Am Gaumen präsentiert sich die Syrah kräftig und harmonisch zugleich. Die reife Frucht wird von weichen, gut eingebundenen Tanninen getragen und von einer angenehmen Frische begleitet, die dem Wein Lebendigkeit verleiht. Die würzigen Noten setzen sich im langen Abgang fort und werden von einer feinen, eleganten Frische begleitet, die den Wein besonders ausgewogen wirken lässt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Caroline Frey (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 1469723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Quintessence

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.