



Syrah

L'Enfer de la Patience, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Feuriger Syrah aus Walliser Höhenlagen

Beschreibung:

Der feurige Syrah L'Enfer de la Patience wächst an südlich ausgerichteten Walliser Rebhängen auf 500 bis 600 Metern über Meer. Die sehr kalkhaltigen, steinigen Böden und die hohe Pflanzdichte prägen ihren charaktervollen Ausdruck. Die rund 20 Jahre alten Syrah-Reben werden im Cordon-de-Royat-System erzogen. Niedrige Erträge sorgen für Konzentration und aromatische Komplexität – ein ausdrucksstarker Walliser Syrah mit viel Persönlichkeit vom renommierten Weingut Histoire d'Enfer in Sierre.

Aromenprofil:

Dieser feurige Syrah zeigt eine beeindruckende Länge am Gaumen, schöne Textur und eine superbe Frische.

Passt zu:

Zu Lammcarré mit Kräutern, Rindsfilet mit Pfeffersauce und Pilzrisotto mit Trüffel entfaltet sich die würzige, feurige Art des Walliser Syrah besonders stimmig. Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot, Wildragout mit Kräutern und Raclette passen ebenfalls hervorragend.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz
Produzent: Coteaux de Sierre Valais AOC
Alkoholgehalt: 14.0%
Artikelnummer: 1350122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

L'Enfer de la Patience
Coteaux de Sierre Valais AOC

Herkunft:	Schweiz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.