

## Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Syrah vom Walliser Vorzeigeweingut

### Beschreibung:

Der Syrah Cayas ist zweifelsohne einer der ganz grossen Schweizer Rotweine. Er hat seine treuen Fans, die den Schweizer Ausdruck eines grossen Syrahs mit Tiefe und Charakter schätzen. Der stark limitierte Cayas stammt aus stark schieferhaltigen Hängen am rechten Ufer der Rhone in den Gemeinden Vétroz, Chamoson und Fully. Die Verfeinerung erfolgt durch einen 24-monatigen Ausbau in erstklassigen Barriquefässern.

## Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Rebsortentypisch von rassiger Würze und ausdrucksstarker Frucht in der Nase, Brombeeren, Cassis, dann schwarzer Pfeffer und einige balsamische Noten, auch dunkle Schokolade. Am Gaumen offenbart sich ein prächtiger Schmelz und viel Finesse, nun auch Blaubeeren, ergänzt durch eine passende Frische und abgerundete Tannine, es zeigen sich auch Noten von Wildleder und Gewürzen; sehr langer, Potenzial aufzeigender Abgang.

#### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Domaine Jean-René Germanier

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036
Rebsorte(n): 100% Syrah
Artikelnummer: 0302419

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Cayas**

Syrah Réserve Valais AOC Domaine Jean-René Germanier

**Herkunft:** Schweiz

Ratings: James Suckling 95/100, Parker 92+/100, Score

19/20

**Rebsorte(n):** 100% Syrah **Trinkreife:** Jetzt bis 2036 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.