



Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Kult-Syrah mit internationalen Top-Ratings

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:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine sehr delikate Nase, die Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Gewürznelke, Schokolade und etwas Zimt offenbart, auch frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ausgesprochen dicht gewoben, voll in der Aromatik und sehr intensiv, saftig, mit roten und schwarzen Waldbeeren sowie wiederum pfeffrigen Aromen, immer sehr elegant und pur bleibend; nicht nachlassend in der Aromatik, leicht mineralisches Finale.

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: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 0302421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.