



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:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Domaine Jean-René Germanier
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0302422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft: Schweiz
Ratings: Parker 94/100, Falstaff 94/100, Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2039
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.