



## Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine vorzüglich balancierte Nase, typisch Syrah, mit Brombeeren, Gewürznelke und Kampot-Pfeffer am Gaumen. Viel Schmelz zeigend und eine sehr kräftige Frucht, dahinter ausgezeichnet reife Tannine, konzentriert und gaumenfüllend; sehr aromatisch weit über die Mitte hinaus, langes Finale.

#### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizteltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0378719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Syrah Hurlevent

Valais AOC  
Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.