



Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine typische Syrah-Frucht, die an Kirschen, Himbeeren und schwarzen Pfeffer erinnert, auch etwas Gewürznelke. Am Gaumen einen zarten Schmelz zeigend, wiederum rote Beerenfrucht, saftig und feintexturiert; eine dezente Würze begleitet das ausgewogene Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0378720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.