



Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Begeisternder Syrah aus dem Wallis

Beschreibung:

Ein nobler Syrah von Gerald Besse aus dem oberen Rhonetal, der ungeheuer viel Ausdruckskraft besitzt. Nach 24 Monaten Reifezeit präsentiert sich dieser Rotwein harmonisch und kraftvoll, mit beeindruckender Dichte, ausgeprägter R ssigkeit und grossem Alterungspotential.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, violette Akzente. Eine sehr würzige Nase nach schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und Brombeeren, auch Eukalyptus und Noten nach dunkler Schokolade. Ausdrucksstark und facettenreich das Gaumenbild, die Aromen der Nase bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Zimt, samtene Tannine; druckvoller, langanhaltender Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere K che sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 1128019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.