Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

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 Rassigkeit 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 Küche sein.

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 Gérald Besse (Bio)
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1128022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch