



Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Intensiv südliches Bouquet mit Noten von Heide, Thymian, Lorbeer und einem Hauch von Gewürznelke, schwarzem Pfeffer und warmen Gewürzen. Im Gaumen würzig und warm, schön gereifte Früchte.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Gef gel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartk sen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Domaine Gérald Besse (Bio)
Ausbau:	7 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1291822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.