



Syrah Sélection

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Aromenprofil:

Dieser Wein hat eine herrliche tiefrote Farbe mit violetten Reflexen, ein bezauberndes Bouquet von schwarzen Früchten, aber auch von Vanille und Gewürzen. Der Auftakt am Gaumen ist frisch, dann findet man in den Aromen die ganze Komplexität, die eine lange Lagerung mit sich bringt. Der Abgang ist pfeffrig und vollmundig, aber die Tannine sind gut integriert. Dieser Cru aus der besten Syrah-Parzelle des Weinguts ist einzigartig und wird nur in kleinen Mengen produziert.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Cave Ardévaz
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Syrah
Artikelnummer:	1321922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Sélection

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.