



Syrah

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurrot und üppige Frucht; feuriger Körper mit sortentypischer Pfeffernote und nachhaltigem Finale.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Biber

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.6%

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 1322820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.6%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.