



Syrah Rhône Saga

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur; schwarzer Pfeffer und rote Früchte, Zimt, wärmende Gewürze, Kompott von schwarzen Beeren. Am Gaumen ist die Frucht noch diskret, zu dominant ist der Charakter des heissen Jahres 2015. Die Kraft der Reife dominiert noch und mahnt zu längerer Lagerzeit oder ausführlichem Belüften in einer weiten Karaffe, denn weit hinter dem intensiven Gerbstoffgerüst und hinter der muskulösen ; ; Mächtigkeit schlummert die Mineralität des Schieferbodens und eine saftige Frucht des Syrahs. Beide werden sich aber erst zeigen, wenn der vordergründige Gerbstoff und die Vehemenz des Weines mit der Zeit noch balancierter werden. ; ;

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: Lux Vina Domaines des Chevaliers

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): Syrah

Artikelnummer: 1341521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Rhône Saga

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.