



## 2019 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Barrique-Syrah à la Valais

**Beschreibung:**

Larissa Kuonen vom Weingut Gregor Kuonen vinifiziert mit feiner Hand einen typischen, fruchtbetonten Syrah. Die Trauben stammen von einer privilegierten Lage an der Salgescher Sonnenterrasse. Der konzentrierte, fruchtintensive Ausdruck wird durch den 12 Monate dauernden Ausbau in Barriquen positiv beeinflusst. Ein Schweizer Rotwein, der beachtliche Reserven zeigt.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Eine zauberhafte Nase, die an Schwarze Johannisbeeren, Kirschen, aber auch schwarzen Pfeffer und Rosenblätter erinnert. Der sanfte Auftakt wird abgelöst von einer explosiven, würzigen Syrah-Aromatik, getragen von schwarzbeerrigen Noten und Röstaromen, die an Caramel und Vanille erinnern, unterlegt von einer passenden Frische; über die Mitte hinaus sehr aromatisch und konzentriert bleibend, druckvoller Finish von prächtiger Finesse.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Gregor Kuonen
<b>Bewertung(en):</b>	Expovina Gold, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.9 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0772019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Grandmaître**

Valais AOC  
Gregor Kuonen  
Caveau de Salquenen

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Expovina Gold, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.9 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.