



2019 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine vorzüglich balancierte Nase, typisch Syrah, mit Brombeeren, Gewürznelke und Kampot-Pfeffer am Gaumen. Viel Schmelz zeigend und eine sehr kräftige Frucht, dahinter ausgezeichnet reife Tannine, konzentriert und gaumenfüllend; sehr aromatisch weit über die Mitte hinaus, langes Finale.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0378719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.