



2018 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Immer mit internationalen Topratings

Beschreibung:

Ein intensiver und komplexer Syrah, der nur in sehr limitierter Menge produziert wird. Die Trauben für diesen finessenreichen und lagerfähigen Kult-Syrah wachsen auf mineralreichen Schieferböden an den steilen Hängen des rechten Rhone-Ufers. Die Verfeinerung erfolgt durch einen 24-monatigen Ausbau in erstklassigen Barriquefässern.

Degustationsnotiz:

Tiefes Rubinrot bis zum Rand. Ein fantastisches Bouquet, das Aromen von Brombeeren, Gewürznelke, Schokolade und Kokosnuss aufweist, auch frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ausgesprochen dicht gewoben, voll in der Aromatik und sehr intensiv, saftig, mit roten und schwarzen Waldbeeren sowie wiederum pfeffrigen Aromen; nicht nachlassend in der Aromatik und immer auch sehr elegant bleibend; ein bemerkenswert feiner mit einer glänzenden Lagerfähigkeit.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

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
Region:	Wallis
Produzent:	Jean-René Germanier
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0302418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.