



# 2020 Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Besses hervorragender Vertreter des Rhonetal-Terroirs

### Beschreibung:

Ein nobler Syrah von Gerald Besse aus dem oberen Rhonetal, der ungeheuer viel Ausdruckskraft besitzt. Nach 24 Monaten Reifezeit präsentiert sich dieser Rotwein harmonisch und kraftvoll, mit beeindruckender Dichte, ausgeprägter Rassigkeit und grossem Alterungspotential.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, violette Akzente. Eine sehr würzige Nase nach schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und Brombeeren, auch Eukalyptus und Noten nach dunkler Schokolade. Ausdrucksstark und facettenreich das Gaumenbild, die Aromen der Nase bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Zimt, samtene Tannine; druckvoller, langanhaltender Abgang.

#### 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 Region: Wallis

**Produzent:** Gérald Besse **Bewertung(en):** Score 18.5/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Rebsorte(n): 100% Syrah
Artikelnummer: 1128020



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Syrah Les Serpentines**

Martigny Valais AOC Domaine Gérald Besse Domaine Gérald Besse

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.