



## 2022 Syrah

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Syrah vom Walliser Familienweingut

**Beschreibung:**

Der Syrah dieses Walliser Familienweinguts vereint die Kraft des kalkhaltigen Bodens von Uvrier mit der Feinheit meisterlicher Winzerkunst.

**Degustationsnotiz:**

Dieser frische, jugendliche Syrah zeigt dichte, konzentrierte Fruchtnoten, gefolgt von feinen Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**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>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1283222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 100% Syrah

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 8 Monate in Grossholz

**Alkoholgehalt:** 13.7 %

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