



2020 Syrah

Ville de Sion Grand Cru, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Degustationsnotiz:

Dunkelrote Farbe, komplexe Aromatik von Gewürzen, feinen Rauchnoten und Holz, am Gaumen wiederum komplex, dicht, mit feinen Tanninen und fruchtigem Finale. Durchschnittsalter der Reben mindestens 25 Jahre.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Syrah
Artikelnummer:	1284420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Ville de Sion Grand Cru
Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.