



## 2020 Syrah

Valais AOC, Cave Biber

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpurrot und üppige Frucht; feuriger Körper mit sortentypischer Pfeffernote und nachhaltigem Finale.

**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:**

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

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

**Artikelnummer:** 1322820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah**

Valais AOC  
Cave Biber

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                                                                         |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Syrah                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Grossholz                                                                          |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |