



## 2023 Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

Ein fantastischer Weinwert

### **Beschreibung:**

Die Kellerei Ardévaz befindet sich in St-Pierre-de-Clages und steht unter der Leitung der dritten Generation der Familie Boven. Die dunkelbeerigen Noten und seine sanfte Würze machen diesen Syrah zu einem sehr komplexen Rotwein, der einerseits als Solist, aber auch als Essensbegleiter eine gute Figur macht.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubin, violette Nuancen. Blau- und Brombeeren in der sehr offenen, charaktervollen Nase, dahinter eine intensive Würze nach schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Eine sehr typische Syrahfrucht setzt sich am Gaumen fort, die geprägt ist von dunklen Beeren, nun auch Kirschen und würzige Noten, ergänzt durch etwas Lakritze; die Tannine zeigen noch etwas Grip, sind aber perfekt eingebunden; auf den Punkt vinifizierter Abgang.

### **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 Ardévaz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	1285923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.