



## 2013 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Die beliebteste Walliser Rotwein-Spezialität

### Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe. Ein betont fruchtig-würziges Nasenbild nach Kirschen, Himbeeren und viel pfeffriger Würze, auch Gewürznelke und Paprika. Am Gaumen viel Charakter zeigend, die Nasenaromen bestätigen sich, die Gerbstoffe sind reif und fein eingebunden, viel Eleganz zeigend; nach und nach gesellen sich auch Aromen von Süssholz und Caramel dazu; charaktervoll im anhaltenden Abgang.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### 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>	Fils de Charles Favre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0378713075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.