



2017 Syrah Champlan

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Didier Joris SA

Bewertung(en):

Herstellung: 8 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 100% Syrah

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0892317075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Champlan

Chamoson Valais AOC

Didier Joris

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 100% Syrah

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 8 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.