



2014 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Bester Schweizer Rotwein beim "Grand Prix des Vins Suisse"

Beschreibung:

Larissa Kuonen vom Weingut Gregor Kuonen vinifiziert mit feiner Hand einen typischen, fruchtbetonten Syrah. Die Trauben stammen von einer privilegierten Lage an der Salgescher Sonnenterrasse. Der konzentrierte, fruchtintensive Ausdruck wird durch den 12 Monate dauernden Ausbau in Barriquen positiv beeinflusst. Ein Schweizer Rotwein, der beachtliche Reserven zeigt.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Viel Salgescher Wärme und eine ausdrucksstarke Syrah-Frucht offenbart die Nase, geprägt von Langpfeffer, Blaubeeren und Brombeeren, auch etwas Nelkenwürze und feinsten Vanille-Noten, schliesslich etwas Crème brûlée. Ausgesprochen eleganter Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken Gaumenaromatik, wiederum schwarzbeerig geprägt, ergänzt durch etwas Malz, temperamentvoll durch die fein abgestimmten Röstaromen (Milchschokolade, Kakao); sehr ausdauernder, grossartig balancierter Finish.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizteltem, 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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Gregor Kuonen
Bewertung(en):	Expovina Gold/ , Grand Prix du Vin Suisse / , Score 19/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.4 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Syrah
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0772014075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Grandmaître

Valais AOC
Gregor Kuonen
Caveau de Salquenen

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Expovina Gold/ , Grand Prix du Vin Suisse / ,
Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.4 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.