



Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Fruité typique d'une syrah qui rappelle les cerises, les framboises et le poivre noir, avec un souffle de clou de girofle. En bouche, un fondant délicat, à nouveau des baies rouges, juteuse avec une belle texture; une délicate note épicée accompagne la finale équilibrée.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Syrah
Artikelnummer:	0378720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.