



Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bouquet intensément méridional avec des notes de bruyère, de thym, de laurier et un soupçon de clou de girofle, de poivre noir et d'épices chaudes. En bouche,  pic  et chaleureux, des fruits bien mûrs.

Accompagne idéalement:

Entrées, p t s maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chamb r  entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Domaine Gérald Besse
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Syrah
Artikelnummer:	1291822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.