



Syrah

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre foncé et fruit exubérant ; corps ardent avec une note poivrée typique du cépage et une finale persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés 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:

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

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave Biber

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.6%

Cépage(s): 100% Syrah

Artikelnummer: 1322820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.6%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.