MÖVENPICK
VINS

2015 Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Aussi complexe qu'un Syrah de la vallée du Rhône, mais originaire de la Seigneurie gri

Note de dégustation:
Rubis profond aux accents grenat. Nez très ouvert aux notes généreuses de poivre noir, de clou de girofle et de fumée, mais aussi de cerises noires et de mûres, puis finalement de chocolat crémant. Les arômes explosent en bouche et confirment les senteurs du nez. C'est un vin puissant et complexe, avec des touches de graphite, un fruit magnifique et des arômes toastés en arrière bouche; longue finale dévoilant du potentiel.

Accompagne idéale:
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.

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0263515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Syrah

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch