



## 2015 Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

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

### 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.

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Fläscher Syrah

Graubünden AOC  
Weingut Familie Hansruedi Adank

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