



2018 Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, accents grenat. Abondance de fruits rouges et noirs, qui rappellent les cerises, le cassis et les mûres, avec en arrière nez une note marquée de clou de girofle, mais aussi du poivre noir et du moka. Attaque élégante, laissant place à une Syrah très explosive, les arômes du nez se confirment, maintenant aussi quelques notes fumées, rappelle beaucoup une Syrah du Rhône septentrional; la texture est légère, très puissant et aromatique dans la longue finale vanillée.

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:	Hansruedi Adank
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0263518

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 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.