2022 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Syrah du Valais élevé en barrique

Description:
C’est avec beaucoup de finesse que Larissa Kuonen élabore cette Syrah aussi fruitée que typique. Les raisins sont issus d’une parcelle privilégiée située sur les terrasses ensoleillées de Salquenen. Un élevage de 12 mois en barriques permet d’accentuer son expression fruitée intense et concentrée.
Note de dégustation:
Rouge rubis saturé aux accents grenat. Le clou de girofle, le poivre noir et le genièvre rehaussent le superbe nez de Syrah dominé par les mûres et les cerises, sur un souffle de pain bis et de vanille. Griottes et malt dans la bouche très fine et crémeuse, à laquelle les tannins mûrs et parfaitement fondus apportent de la puissance. Persistance aromatique bien au-delà du milieu de bouche, finale d'une fraîcheur et d'une sapidité somptueuses.
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:	Valais
Producteur:	Gregor Kuonen
Notation(s):	
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0772022

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

Syrah Grandmaître

Valais AOC
Gregor Kuonen
Caveau de Salquenen

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
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