



Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un Syrah di culto molto apprezzato

Descrizione:

Il Syrah Cayas è senza dubbio uno dei migliori vini rossi svizzeri. I suoi estimatori apprezzano questa espressione svizzera di un grande Syrah, che possiede profondità e carattere. La cuvée Cayas, disponibile in quantità molto limitata, proviene da pendii di scisto sulla riva destra del Rodano, nei comuni di Vétroz, Chamoson e Fully. È stato affinato per 24 mesi in botti di alta qualità.

Profilo aromatico:

Rosso rubino saturo fino al disco. Il naso delicato rivela note di ciliegie nere, more, chiodi di garofano e cioccolato, con un accenno di cannella e pepe nero appena macinato. Al palato, il vino è molto denso, complesso e intenso, succoso, con aromi di frutti rossi e neri selvatici e ancora note pepate; puro e di grande eleganza, non vacilla fino al finale leggermente minerale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Jean-René Germanier

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Syrah

Numero articolo: 0302423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.