



Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Syrah dall'emblematica tenuta vallesana

Beschreibung:

Un Syrah intenso e complesso, prodotto in quantità molto limitate. Le uve di questo Syrah di culto, dalla grande finezza e dal lungo potenziale di invecchiamento, crescono sui terreni di ardesia ricchi di minerali dei ripidi pendii della riva destra del Rodano. Il vino viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di prima classe.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Un naso tipico del vitigno, con belle spezie e fruttato pronunciato, more e ribes, pepe nero, note balsamiche e di cioccolato fondente. Al palato il vino si scioglie magnificamente, pieno di finezza, con aromi di mirtillo, note di camoscio e spezie, una piacevole freschezza e tannini rotondi; il finale molto lungo rivela il suo potenziale.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Jean-René Germanier

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 0302419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Syrah
Da bere: da subito fino al 2036
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.