



Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un Syrah di culto molto apprezzato

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 0302421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.