



Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Tipico fruttato Syrah, che ricorda la ciliegia, il lampone e il pepe nero, con una nota di chiodo di garofano. Al palato, una delicata pastosità, ancora frutti rossi, succosi e di bella consistenza; una delicata nota speziata accompagna il finale equilibrato.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Les Fils de Charles Favre

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 0378718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.