



Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con disco leggermente più chiaro. Naso perfettamente equilibrato, tipico del Syrah, con more, chiodi di garofano e pepe di Kampot. Al palato è molto fondente e fruttato, concentrato e corposo con magnifici tannini maturi; molto aromatico ben oltre la metà del palato, lungo il finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette 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
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	100% Syrah
Artikelnummer:	0378719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2027
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.