



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, 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
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	100% Syrah
Artikelnummer:	0378720

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
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.