

# **Syrah Boom Boom!**

Washington State, Charles Smith Wines

Un Syrah esplosivo dallo Stato di Washington

### Beschreibung:

Il Syrah cresce in condizioni climatiche ideali nello Stato di Washington. Megan Schofield, enologa di Charles Smith Wines, produce vini di alta qualità che stanno facendo scalpore sulla scena internazionale. Non sorprende quindi che vini come Boom Boom! abbiano catapultato lo Stato di Washington in uno status di culto. Un'etichetta esplosiva per un vino di precisione. Non lasciatevi sfuggire questa offerta unica, perché questo Syrah è un vino per ogni giorno, ogni occasione e ogni momento della vita.

## **Degustationsnotiz:**

Granato denso con riflessi rubino. Attacco intenso dominato dal mirtillo con mora, tabacco brasiliano e timo secco, seguito da legno di sandalo e gelatina di sambuco. Palato potente e dalla struttura robusta, con estratto carnoso e tannini maturi e sostenuti. Nel finale, letteralmente esplosivo, sfumature di bacche scure, legno scuro pregiato e pepe nero di montagna.

#### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

## Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Stati Uniti

**Produzent:** Charles Smith Wines

Allevamento: 13 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028 **Varietà d'uva:** 97.5% Syrah, 2.5% Viognier

Artikelnummer: 0920818

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# **Syrah Boom Boom!**

Washington State Charles Smith Wines

Herkunft: Stati Uniti

Valutazioni: The Tasting Panel 91/100, Score 17/20, Wine

Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100

**Varietà d'uva:** 97.5% Syrah, 2.5% Viognier **Da bere:** da subito fino al 2028

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 13 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 14.5%

**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.