Thalarn

Syrah, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

La potenza del Rodano meridionale unita alla finezza della Borgogna

Beschreibung:
Sensuale, intenso ed elegante: questo Syrah proveniente dal fresco clima montano dei Pirenei rivela tutto il fascino dei vini originali di Raül Bobet. Forza fruttata, raffinata speziatura, struttura sottile e perfettamente integrata e fantastica bevibilità caratterizzano questa nobile composizione ad ogni sorso: intensità e finezza, setosità e freschezza, morbidezza e vivacità non sono qui in contraddizione, ma si trovano in assoluta armonia.
Degustationsnotiz:
Rosso porpora intenso, che schiarisce leggermente verso il disco. Al naso è intensamente fruttato e assolutamente puro: crostata di ribes rosso e rabarbaro con note floreali di violetta e un tocco speziato di pepe bianco. Al palato, il frutto è magnifico, potente ma fine, denso ma quasi sottile, con molta sostanza ma leggero. Seducente e succoso al palato, con un'incredibile ricchezza di frutta, note di cacao e un superbo gioco di acidità - elegante, morbido e piacevole fino al finale di perfetto equilibrio tra potenza e freschezza.
Ideale con:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.
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:	Spagna
Produzent:	Costers del Segre DO
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	Syrah
Artikelnummer:	1278518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Thalarn

Syrah
Costers del Segre DO

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch