



Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC, Domaine G rald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Un bouquet intensamente meridionale con note di erica, timo, alloro e un accenno di chiodi di garofano, pepe nero e spezie calde. Al palato   speziato e caldo, con frutta matura.

Ideale con:

Antipasti, pat  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:

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

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Domaine G rald Besse

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Variet  d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 1291822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC
Domaine G rald Besse

Herkunft:	Svizzera
Variet� d'uva:	100% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambr� tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.