



Syrah Réserve

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Questo vino ha un magnifico colore rosso intenso con riflessi violacei e un incantevole bouquet di frutti neri, vaniglia e spezie. L'attacco al palato è fresco, poi gli aromi rivelano tutta la complessità che deriva dal lungo invecchiamento. Il finale è pepato e corposo, ma i tannini sono ben integrati. Questa annata, ottenuta dalla migliore parcella di Syrah della tenuta, è unica e prodotta solo in piccole quantità.

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: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Syrah

Artikelnummer: 1321920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Réserve

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Syrah
Da bere:	da subito fino al 2032
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.