



Syrah Sélection

Valais AOC, Cave Ardévaz

Descrizione:

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2032

Uva: Syrah

Numero articolo: 1321922

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Syrah Sélection

Valais AOC
Cave Ardévaz

Paese di origine: Svizzera

Uva: Syrah

Maturità di degustazione: da subito fino al 2032

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.