



Syrah

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi scuro con frutto esuberante; corpo focoso con una nota pepata tipica del vitigno e un finale persistente.

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 Biber

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.6%

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 1322820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.6%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.