



Syrah Rhône Saga

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora scuro; pepe nero e frutti rossi, cannella, spezie riscaldanti, composta di bacche nere. Al palato, il frutto è ancora discreto, il carattere della calda annata 2015 troppo dominante. La forza della maturità è ancora dominante e richiede una cantina più lunga o un'aerazione prolungata in un ampio decanter, perché dietro l'intensa struttura tannica e la potenza muscolare si nascondono la mineralità del terreno scistoso e il frutto succoso del Syrah. Ma entrambi verranno alla luce solo quando il tannino e la veemenza del vino diventeranno ancora più equilibrati con il tempo;

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: Svizzera

Produttore: Lux Vina Domaines des Chevaliers

Vol. alcolici: 14.3%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: Syrah

Artikelnummer: 1341520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Rhône Saga

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Syrah
Da bere:	da subito fino al 2038
Vol. alcolici:	14.3%
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.