



## 2016 Syrah Chamosite

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

**Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vallese

**Produttore:** Joris

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 8 Monate in Barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.5 %

**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:** 100% Syrah

**Numero di articolo:** 0892316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Chamosite**

Chamoson Valais AOC  
Didier Joris

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Svizzera                                                                                                                                              |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                                                                                                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Syrah                                                                                                                                            |
| <b>Maturità:</b>            | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.                                                                   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 8 Monate in Barrique                                                                                                                                  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |