



2017 Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzelttem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Hansruedi Adank
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.6 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0263517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Syrah

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.6 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.