



2016 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: CH

Regione: Vallese

Produttore: Les Fils de Charles Favre

Valutazioni: Score 17.5/20

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.1 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 100% Syrah

Numero di articolo: 0378716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.1 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.