



2019 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Nota di degustazione:

Rosso rubino con disco leggermente più chiaro. Naso perfettamente equilibrato, tipico del Syrah, con more, chiodi di garofano e pepe di Kampot. Al palato è molto fondente e fruttato, concentrato e corposo con magnifici tannini maturi; molto aromatico ben oltre la metà del palato, lungo il finale.

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:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Les Fils de Charles Favre
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0378719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.