



2020 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Tipico fruttato Syrah, che ricorda la ciliegia, il lampone e il pepe nero, con una nota di chiodo di garofano. Al palato, una delicata pastosità, ancora frutti rossi, succosi e di bella consistenza; una delicata nota speziata accompagna il finale equilibrato.

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:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0378720

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:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.