MÖVENPICK
VINS

2019 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Syrah dall'emblematica tenuta vallesana

Descrizione del vino:
Un Syrah intenso e complesso, prodotto in quantità molto limitate. Le uve di questo Syrah di culto, dalla grande finezza e dal lungo potenziale di invecchiamento, crescono sui terreni di ardesia ricchi di minerali dei ripidi pendii della riva destra del Rodano. Il vino viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di prima classe.

Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Un naso tipico del vitigno, con belle spezie e fruttato pronunciato, more e ribes, pepe nero, note balsamiche e di cioccolato fondente. Al palato il vino si scioglie magnificamente, pieno di finezza, con aromi di mirtilli, note di camoscio e spezie, una piacevole freschezza e tannini rotondi; il finale molto lungo rivela il suo potenziale.

Abbinamenti:
Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0302419

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch