2020 Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Un eccellente rappresentante della Valle del Rodano svizzera da Besse

Descrizione del vino:
Un nobile Syrah di Gerald Besse, proveniente dall'alta Valle del Rodano, incredibilmente espressivo. Dopo 24 mesi di maturazione, questo vino rosso si presenta armonioso e potente, molto vivace, con una densità impressionante e un grande potenziale di invecchiamento.
Nota di degustazione:
Rubino scuro con accenti violacei. Naso molto speziato di pepe nero, chiodi di garofano e more, con note di eucalipto e cioccolato cremoso. Palato espressivo e complesso, dove gli aromi del naso sono confermati per la maggior parte, su sfumature di sambuco nero e un po' di cannella, tannini vellutati; finale potente e persistente.
Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.
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:	Gérald Besse
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1128020

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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