2021 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Syrah del Vallese invecchiato in barrique

Descrizione del vino:
Larissa Kuonen produce questo Syrah fruttato e tipico con grande finezza. Le uve provengono da un appezzamento privilegiato sulle terrazze soleggiate di Salquenen. Il vino viene affinato per 12 mesi in barrique per esaltare la sua espressione fruttata intensa e concentrata.
Nota di degustazione:
Rosso rubino saturo con accenti granati. Chiodi di garofano, pepe nero e ginepro esaltano il superbo naso di Syrah dominato da more e ciliegie, con una nota di pane integrale e vaniglia. Ciliegie e malto al palato, molto fine e cremoso, a cui i tannini maturi e perfettamente amalgamati aggiungono potenza. Persistenza aromatica ben oltre la metà del palato, finale di sontuosa freschezza e sapidità.
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:	Gregor Kuonen
Valutazioni:	
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0772021

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 Grandmaître

Valais AOC
Gregor Kuonen
Caveau de Salquenen

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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