2022 Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Nota di degustazione:
Intenso bouquet meridionale con note di erica, timo, alloro e un pizzico di chiodi di garofano, pepe nero e spezie calde. Al palato è speziato e caldo, con frutta splendidamente matura.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1291822

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

Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d’acciaio inox
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